
burda
Modenverlag Aenne Burda, Offenburg/Baden
Preis DM 3.80
Bunte Bild-Rezepte
Bestellnummer 21

FREUDE AN

INHALT:

	Seite
Rohkost	4—5
Erfrischungsdrinks	6—7, 8—9
Milchmischgetränke	10—11
Köstliches aus Joghurt	12
Quark einmal anders	14—15
Feine Salate	16, 18
Die schöne Aufschnittplatte	20—21
Happen und Häppchen	22—23—24
Hummer und Krebse	26—27
Aus der kalten Küche	28
Das kalte Büfett ist angerichtet	30—31, 32—33
„Spießchen" für die schnelle Küche	34
Warme Vorgerichte	36
Im schwimmenden Fett gebacken	38—39
Eierspeisen	40—41
Pikantes aus Innereien	42—43






	Seite
Tauben schön serviert	44—45
Garnierte Fleischplatten	46—47, 48—49
Pikantes Geflügel	52—53, 54—55
Variationen um ein Huhn	56—57
Fisch gesotten und gebraten	58—59, 60—61
Gemüsebeilagen	62—63
Aus der süddeutschen Küche	64—65
Reis	66
Käsegerichte	70
Eis-Desserts	74—75
Creme und Pudding	78—79
An der Hausbar gemixt und gebraut	82—83, 84—85
Obsttorten	88—89
Feine Obstkuchen	92—93
Obst-Strudel und Pie	96—97






Herausgeber: Modenverlag Aenne Burda, Offenburg/Baden. – Idee und Zusammenstellung: Aenne Burda. – Rezepte und Farbfotos: Erna Horn. – Redaktion: Ingeborg Brückner. – Grafik: Oswald Moser. – Anzeigen: Wilhelm M. Schatz. – Druck: Burda Druck, Offenburg/Baden.



Liebe burda-Freundinnen!

Mit der Kunst des Kochens ist es wie mit jeder Kunst: Man braucht dazu nicht nur die Zutaten, sondern auch Lust und Liebe, Fantasie und manchmal — Mut. Wir sind heute schon wieder verwöhnt, finden die Abwechslung selbstverständlich und warten auf das Besondere. Für diese besonderen Genüsse haben wir Ihnen ein buntes Rezeptheft zusammengestellt. Sie finden darin alles, was das Herz begehrt, von Rohkostvorschlägen, Obst- und Vitamindrinks angefangen bis zum anspruchsvollen kalten Büfett und raffiniert gemixten Cocktails und Bowlen.

Der neue burda-Bild-Rezeptband wird Ihnen helfen, täglich Neues und Köstliches auf den Tisch zu zaubern.

Rohkost



Bunte Rohkost (3)

Die große Platte ganz oben zeigt eine reiche Auswahl lecker zubereiteter Gemüsesalate: Die Gurken vermengt man mit Kräutern und salzt sie leicht. – Die in Scheiben geschnittenen Tomaten mit etwas Zitronenmelisse, feingehackter Essiggurke, Salz, einer Prise Zucker, etwas Kümmel und Öl würzen. – Den Weißkrautsalat salzt man leicht, gibt Öl, Zitronensaft, 1 feingeschnittene Birne, 1 Prise Ingwer, Zucker und 1 geriebene Zwiebel darunter. – Das Blaukraut leicht salzen und würzen mit Weinessig, einem Hauch Muskat, einer Nelke, wenig Zwiebel und Majoran. – Den feingeriebenen Karottensalat schmeckt man mit Himbeersaft, Salz, Zitronensaft und wenig Ingwer ab. – Für die Obst-Mayonnaise (in der Plattenmitte) mixt man 1 Apfel mit 1 Eidotter, ½ entkernten Zitrone, 1 geschälten Orange und 1 Tasse gutem Öl. Man würzt mit einer Prise Zucker und Salz und fügt gehackte Kräuter hinzu.

Rechts oben: Frisch gepreßter Johannisbeer- oder Kirschsaft, gesüßt mit Traubenzucker. – Davor: Halbierte Aprikosen, mit Quark gefüllt, der mit Zitronensaft und Zucker abgeschmeckt ist. – Links: Feingeschnittene Kohlrabi und Gurken, mit Tomaten, Kräutern, Zitronensaft und Öl zu einem Salat angemacht. – Mitte: Obstsalat aus Aprikosen, Pfirsichen, Kirschen und Beeren, gewürzt mit Zucker und Zitronensaft. – Rechts: Mürbe Birnen, mit Kirschen gefüllt. Dazu gesüßter Quark mit Johannisbeeren. – Vorn rechts: Gefüllter Apfel in Mayonnaisensoße. Den geschälten und ausgehöhlten Apfel füllt man mit einem Salat aus Gurkenstreifen, Apfel- und Tomatenwürfeln, etwas Salz, Zucker, Zitronensaft und Schnittlauch. Für die Soße verrührt man 1 Eßlöffel Mayonnaise, 1 geriebenen Apfel, Senf, Salz, Zucker und füllt ihn in eine tiefe Schale mit dem Apfel in der Mitte. – Mitte vorn: Bircher-Benner-Müsli mit Frischobst (Zubereitung siehe Rezept 2). – Links: Tomatenfächer auf grünem Salat. Die Tomate schneidet man gleichmäßig tief ein, schiebt gesalzene Gurkenscheiben dazwischen und legt sie auf ein mariniertes Salatblatt. Darüber zieht man etwas Mayonnaise.

Die moderne Ernährung verlangt von uns beileibe keine völlige Umstellung auf Rohkost. Sie will nur möglichst viel frische und vitaminreiche Kost in den täglichen Küchenzettel einbeziehen. Das ist durchaus berechtigt und vernünftig. Salate, rohes Gemüse, Obst und viele andere Vitaminträger geben uns Spannkraft und Erfrischung für den langen Arbeitstag.

Und sehen sie nicht appetitanregend aus, die leckeren Kleinigkeiten, frisch serviert auf buntem Geschirr? Mit Liebe und Phantasie lassen sich die köstlichsten Gerichte zaubern, zur Freude der ganzen Familie.



1

Gurkenrohkost (1)

Eine schöne geschälte Gurke schneidet man in gleichmäßige Stücke und höhlt sie auf einer Seite tief aus. Das feingeschnittene Gurkenfleisch, rote, gelbe und grüne Paprikaschoten, eine geriebene gelbe Rübe, reichlich Würzkräuter, Öl und Zitronensaft, Salz und eine gute Prise Zucker vermengt man zu einem pikanten Rohkostsalat. Damit die mit Salz und Zitronensaft gewürzten Gurkenstücke füllen, mit geraspelter gelber Rübe umgeben und mit Mayonnaise verzieren.



2

Hafermüsli (2)

1 Tasse Haferflocken, 1 Glas Apfelsaft oder 2 geriebene Äpfel, 2 Eßlöffel geriebene Haselnüsse und etwas Honig oder auch Apfelgelee verrührt man gut und gibt 2–3 Eßlöffel Rosinen darunter. Das Müsli wird angerichtet, mit einer kleingeschnittenen Blutorange oder frischen Beeren umgeben und mit 1 Eßlöffel süßem oder saurem Rahm übergossen. Man reicht Pumpernickel, Weizenkeim- oder Vollkornbrot, beliebiges Obst und 1 Glas Milch dazu.



Erfrischungsdrinks

Aus Frucht- und Gemüsesäften gemixt

Grapefruit-Orangen-Becher (4)

In einem Krug verrührt man Grapefruit- und Orangensaft (zusammen etwa ½ Liter) und fügt 1–2 Eßlöffel Himbeersirup, 1–2 Likörgläser Gin und etwas aufgelösten Zucker hinzu. Man serviert das Getränk in breiten Schalen und gibt je eine dünne, ungeschälte Orangenscheibe darauf, bekrönt mit einer Walnuß.

Erdbeer-Stärketrunk (5)

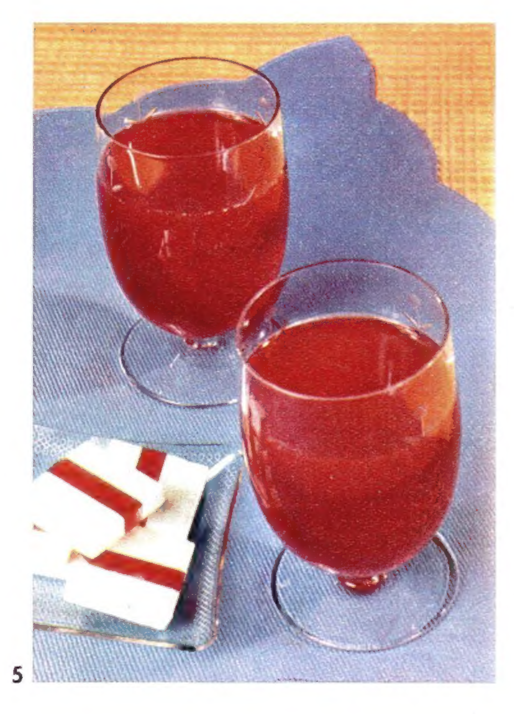
Frische Erdbeeren zuckert man ein und bringt sie bei mäßiger Wärme zum Saften; sie dürfen also nicht heiß werden oder gar kochen! Den abgetropften Saft würzt man dann mit Zitronensaft und fügt etwas Traubenzucker (Dextro-Energen) hinzu. Ein köstlicher und vitaminreicher Trunk.

Traubencocktail (6)

Er kann aus rotem oder hellem Traubensaft oder auch aus beiden Traubensorten gemischt sein. Man fügt nach Lust und Bedarf eine Tomate oder etwas Karottensaft, Rettich- oder Orangensaft, Apfel- oder Zitronensaft hinzu. Soll es ein vitaminreicher Chlorophyllsaft werden, so treibt man noch einige Petersilien-, Löwenzahn- und Spinatblätter durch die Zentrifuge, wodurch der Cocktail leuchtend grün wird. Wer besondere Stärkung benötigt, gibt dem Saft von hellen und dunklen Trauben noch ein wenig Traubenzucker bei.



4



5

6

6



Pikanter Tomatensaft (7)

Tomatensaft, entweder aus frischen, in der Saftzentrifuge geschleuderten Tomaten gewonnen oder aus der Dose, verrührt man mit etwas Zitronensaft, etwas Zukker, einer Prise Paprika, einer Prise Salz und einigen Tropfen Suppenwürze. Man serviert in Gläsern und streut noch ein wenig geschnittene Kresse oder Petersiliengrün darauf.

7



8



9

Amerikanischer Sellerie-Drink (8)

Etwas roher Sellerie wird durch die Saftzentrifuge getrieben. Man würzt den gewonnenen Saft mit wenig Selleriesalz, fügt Zitronensaft und 2 Eidotter hinzu, verquirlt das Ganze und gießt mit kalter Milch auf. Das Getränk wird in kleine Gläser verteilt, mit Schnittlauch überstreut und mit Eiswürfeln serviert.

Karotten-Flip (9)

Etwa ¼ Liter frisch geschleuderten Karottensaft verquirlt man mit 1 Fläschchen Joghurt, 1 Ei, etwas Salz, 1–2 Kaffeelöffel Zucker, ein wenig Zitronensaft und Muskat. Man serviert den schaumigen Flip in gekühlten Kelchgläsern.

Aprikosen-Nektar (10)

Frische reife Aprikosen werden in der Saftzentrifuge ausgeschleudert, oder man nimmt den Saft aus der Dose. Mit einem Eßlöffel Ingwersirup oder mit etwas Honig und Ingwerpulver würzt man, gibt ein wenig Zitronensaft hinzu und füllt das Getränk in breite Schalen. Weinbrandkirschen, auf grüne Zweiglein gespießt, garnieren hübsch den Rand. Wenn es recht warm ist, gibt man einen großen Eiswürfel in jedes Glas.

10

Erfrischungsdrinks

Aus Frucht- und Gemüsesäften gemixt

11



Chlorophyll-Joghurt (11)

Von einer guten Handvoll Spinat bereitet man mit Hilfe einer Saftzentrifuge ein Gläschen Saft, das mit Zitronensaft und Zucker abgeschmeckt wird.
Dann gibt man in hohe Becher abwechselnd Joghurt, vorsichtig mit einem Löffel herausgestochen, und den Spinatsaft.
Die Gläser sollen schön grün-weiß meliert sein.
Zum Schluß obenauf eine rote Kirsche und ein Stückchen Orangenscheibe setzen.

Spinat-Apfelsaft (12)

1 Wasserglas Apfelsaft, 3–4 Eßlöffel Spinatsaft, den man mit Hilfe einer Saftzentrifuge gewonnen hat, 1 Eßlöffel Zitronensaft, 1 Kaffeelöffel Honig und nach Belieben 1 Likörglas Weinbrand verrührt man sehr gut und verteilt das Getränk in kleine Gläser, in die man Zitronenstückchen gibt.



12



13

Orangen-Milch (13 a)

1 kleine Dose gekühlte Bären-Marke und 2 Dosen Wasser schlägt man kräftig und fügt 6 gehäufte Teelöffel Zucker, den Saft von 3 großen Orangen, 3 Teelöffel Zitronensaft, etwas abgeriebene Orangenschale und einen Schuß Weinbrand hinzu. Gut mixen und mit Eiswürfeln in Glasbechern servieren.

Himbeer-Milch (13 b)

1 kleine Dose gekühlte Bären-Marke und 2 Dosen Wasser mixt man gut. Dann gibt man ½ Pfund zerdrückte Himbeeren, 1–2 Eßlöffel Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker und 1–2 Teelöffel Zitronensaft in die Milch. Noch einmal kräftig mischen und mit Eiswürfeln in großen Gläsern servieren.

Schoko-Mokka-Milch (13 c)

1 kleine Dose gekühlte Bären-Marke und 2 Dosen Wasser schlägt man kräftig oder läßt im Mixgerät quirlen. Dazu gibt man 4 gehäufte Teelöffel Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 2 gehäufte Teelöffel Schokoladepulver, 1½–2 gehäufte Teelöffel lösliches Kaffeepulver und einen Schuß Rum. Alles kräftig mixen und mit Eiswürfeln in großen Gläsern servieren. – Für Kinder bereitet man den leckeren Trunk ohne Kaffee und Rum, dafür aber mit mehr Schokoladepulver.

Erdbeer-Frappée (14)

Frische Sahne oder Joghurt und Vanillezucker verschlägt man mit dem Schneebesen oder in einem Mixer zu steifem Schaum. Dann füllt man einen Teil davon in Gläser, gibt eine Schicht zerdrückte, leicht gesüßte Erdbeeren darauf, bedeckt sie mit dem Rest Milch und garniert zuletzt mit frischen Erdbeeren.

Milch-Mischgetränke



14



15

Kirschen-Milch (15)

sieht besonders hübsch aus, wenn man dunkle Kirschen verwendet. Dadurch bekommt sie die intensiv violettrote Farbe. ½ Liter Milch verrührt man mit 140 g Zucker und gibt daran 1–2 Gläschen Rum, 1 Eßlöffel Zitronensaft und 250 g entsteinte, zerdrückte oder im Mixer zerkleinerte Kirschen. Das Getränk muß gut gekühlt sein; am besten mit Eiswürfeln servieren.

Weinbrand-Milch (16)

In dieser Form lieben auch die Männer die Milch! 2 Eidotter werden mit 2 Eßlöffel Zucker schaumiggeschlagen und mit ⅜ Liter Milch aufgegossen. Man gibt einen tüchtigen Schuß Weinbrand dazu. Dann hebt man den steifgeschlagenen Eischnee darunter und bringt das Getränk mit Strohhalmen zu Tisch.



Da ist er wieder, unser kleiner Bär. Von der hochgelegenen Alm bringt er die Milch hinunter zur Hütte. Auch diese gute Alpenmilch wird zu BÄREN-MARKE verarbeitet, und das erklärt mit die hohe Qualität dieser Dosenmilch.





Soßen für grüne Salate, Gurken- oder Gemüsesalat werden durch BÄREN-MARKE abgerundet und verfeinert

Köstliches aus Joghurt

Joghurt-Kaltschale (17)

In einen Mixer gibt man 2–3 Äpfel, 3–4 Eßlöffel Zucker, 1 Fläschchen Joghurt, etwas Zitronen- und Orangensaft, eventuell 1 Gläschen Weinbrand und mixt gut durch. Ohne Mixer reibt man die Äpfel fein auf und gibt sie mit den übrigen Zutaten in ein kleines Rührgerät oder in einen Shaker. Die Süßspeise wird in Schälchen gefüllt, mit Orangenscheiben, geschnittenem Zitronat und ausgesucht schönen Kirschen verziert.

Spanisches Honig-Joghurt (18)

2 Blutorangen werden sorgfältig geschält, von allen Kernen befreit und mit 2 Eßlöffel Zucker gemixt. Man gibt 1 Eidotter, 1 kleinen Eßlöffel Honig, etwas geriebene Zitronen- und Orangenschale, 1 Päckchen Vanillezucker, eine winzige Prise Salz, weißen Pfeffer und Ingwer und zuletzt 2 Fläschchen Joghurt daran. Das Getränk wird in Bechern serviert und mit Orangenstückchen garniert.

Johannisbeer-Joghurt (19)

1 Fläschchen Joghurt verquirlt man mit etwas Zucker und 1 Tasse Johannisbeersaft, von frischen Beeren gewonnen oder aus der Dose. Auch abgetropfter Kompottsaft schmeckt recht gut dazu. Man füllt die Masse in Schälchen, spritzt eine breite Locke von gesüßtem Schlagrahm darauf und garniert noch mit etwas Schokoladeraspeln.

Dreifrucht-Joghurt (20)

1 Tasse voll Himbeeren, Johannis- und Stachelbeeren mixt man mit 1 Eidotter, 1–2 Eßlöffel Zucker und 1 Gläschen Rum oder Weinbrand und füllt mit frischem und kaltem, leicht geschlagenem Joghurt auf. Der Trunk, in Stielgläser gefüllt, wird mit besonders schönen Himbeeren und Waffelröllchen gereicht.



17

18



19



20

Besser lebt, wer LINDE-frisch lebt!

Machen Sie Ihren Speisezettel von der Jahreszeit unabhängig und abwechslungsreicher. Fische, wie frisch aus dem Wasser – Obst und Gemüse, wie aus dem eigenen Garten – Milch, Butter, Käse, Fleisch, Getränke – alles können Sie aus einem LINDE-Kühlschrank jederzeit naturhaft frisch, LINDE-frisch, auf den Tisch bringen.
Auf einen LINDE ist immer Verlaß. Seit über 80 Jahren baut LINDE Kältemaschinen. Entscheiden Sie sich deshalb für LINDE, denn

LT 135, das komfortable Tischmodell, Inhalt 135 Liter.

Doppelfachverdampfer 17,5 Ltr. als Tiefkühllagerfach, 3 Abstellroste, 1 Glasabdeckplatte, Käse- und Butterfach mit Butterdose, Ablage für 16 Eier, 1 verstellbarer und ein fester Absteller für große Literflaschen.

Preis	DM 520.–
Gemüseschale	DM 15.–



hat die längste Erfahrung in der Kältetechnik



Fragen Sie Ihren Fachhändler! LINDE bietet jetzt auch für kleine Küchen großen Kühlkomfort. Das neue formschöne Tischmodell LT 135 mit der praktischen Arbeitsplatte besitzt alle Vorteile, die Sie von einem modernen Kühlschrank erwarten: Ausnützung des Kühlraumes bis auf den letzten Zentimeter; Fächer für Butter, Käse, Eier und Gemüse; Erhaltung des natürlichen Aromas und der wertvollen Nährstoffe durch thermostatgesteuerte, warengerechte Kühlung, wartungsfreie, stromsparende Kühlaggregate.



21

22

Feiner Apfel-Quark (21)

500 g Quark verschlägt man sehr gut mit 2 Eidottern, 3–4 Eßlöffel Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Gläschen Marsala oder Madeira, etwas Zitronensaft und geriebener Zitronenschale. Dann wird alles in eine Schale gefüllt. Man garniert mit einem Kranz von 1–2 kleingewürfelten Äpfeln, die mit groben Nußstückchen, Zucker und Zitronensaft durchmengt sind, mit gesüßtem steifem Schlagrahm und halben Scheiben Blutorangen.

Ingwer-Quark (22)

Etwa 250 g Quark verdünnt man mit etwas Rahm oder Dosenmilch und gibt 2–3 Eßlöffel Zucker, rund 30 g sehr fein geschnittenen, kandierten Ingwer, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Gläschen Rum, ein wenig geriebene Orangenschale und 1 Tasse steifen Schlagrahm darunter. Man serviert in tiefen Schalen und garniert mit dünn geschnittenem Ingwer, einem Stückchen grünem Zitronat oder kandierter Pflaume und einem Tupfen Schlagrahm.

Festliche Quarkplatte (23)

Frischer, sahniger Quark wird verschieden gewürzt: An die erste Partie gibt man etwas Salz, eine Prise Zucker, Schnittlauch, geriebene Zwiebel sowie einen Tropfen Suppenwürze. – Den rötlichen Quark mischt man mit einer guten Prise Paprika, 1 Kaffeelöffel dickem Tomatenmark, Salz, etwas Zucker, geriebener Zwiebel, Schnittlauch und wenig Piment. – An den gelben Quark gibt man 2 feinzerdrückte Eidotter, etwas geriebenen Meerrettich, Salz, Suppenwürze, ½ Apfel, eine Prise Zucker und Muskat. – Der grüne Quark wird mit reichlich feingewiegter Kresse und Petersilie, Salz, wenig Zucker, geriebener Zitronenschale, etwas Zitronensaft, geriebener Zwiebel und Schnittlauch verrührt. Diese vier Portionen werden auf die Platte geschichtet und hübsch garniert.

23


24


25

Pikante Quarktorte (24)

Am Tag zuvor macht man aus 300 g erwärmtem Mehl, 15 g aufgelöster Hefe, etwas lauwarmer Milch, einem Stückchen erwärmter Butter, wenig Salz, geriebener Zitronenschale und 1 Ei einen halbfesten Hefeteig, der nach erneutem Gehen in einer länglichen Form gebacken wird. Am nächsten Tag schneidet man den Kuchen mehrmals durch, bestreicht die Schichten mit Butter, gibt dann abwechselnd geriebenen Käse, kleingehackte Wurst, Schinken oder Fleischreste und würzig abgeschmeckten Quark darauf. Je mehr Füllung, desto saftiger schmeckt die Torte! Der wieder zusammengesetzte Kuchen wird dick mit gewürztem Quark überzogen und seitlich mit einem Rillenmesser geformt. Man bestreut ihn mit geriebenem Pumpernickel, belegt ihn dann mit dünnen Eischeiben, Tomaten und Petersilie. Diese pikante Quarktorte kann ein festliches Abendessen sein.

Zitronen-Quark (25)

250 g Quark, den Saft einer großen Zitrone, die feingeriebene Schale einer halben, natürlich ungespritzten Zitrone und Zucker werden gut miteinander verschlagen. Die Menge des Zitronensaftes nimmt man nach Geschmack; je mehr, desto pikanter wird der Quark. Man füllt ihn in kleine Schälchen und garniert mit einem Streifen Zitronenschale, einer roten Kirsche und grünen, halbierten Pistazien oder Zitronatstückchen.

Birnen-Quark-Creme (26)

Birnen werden geschält, halbiert, ausgehöhlt und in etwas Zuckerwasser, gemischt mit Himbeer- oder Johannisbeersaft, weichgeschmort. In der Zwischenzeit verschlägt man 400–500 g Quark mit etwa ¼ Liter Milch oder Rahm und fügt ein mit 3 Eßlöffel Zucker schaumiggeschlagenes Ei, 3 Blatt aufgelöste Gelatine sowie 1 Päckchen Vanillezucker dazu. Die sehr glatte, am besten gemixte Masse wird in eine Schale gefüllt. Wenn sie zu erstarren beginnt, setzt man die Birnen hinein und verziert sie noch mit kleingeschnittenen bunten Belegfrüchten.

Kirsch-Quark (27)

Etwa 250 g Quark verrührt man mit 3–4 Eßlöffel Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker und etwas Rahm. An die Hälfte der Quarkmasse gibt man 1 volle Tasse gehackte oder gemixte entkernte Kirschen oder Sauerkirschen und füllt kleine Becher damit halbvoll. Zum übrigen Quark fügt man 1–2 Gläschen Rum und bedeckt damit den Kirschquark. Zuletzt werden die Becher mit Kirschen, Tupfen von gesüßtem Schlagrahm und mit groben Schokoladeraspeln garniert.

Quark einmal anders


26


27




28

Feine Salate

Zigeuner-Salat (28)

1–2 Äpfel schneidet man in Streifen und gibt nach Belieben ein Stück kleingeschnittenen Sellerie, den gleichen Teil schwarze und grüne, in Viertel geschnittene Oliven und essigsaure Paprikastückchen dazu. Der Salat wird mit reichlich Olivenöl, Essig, Salz, etwas Pfeffer und Knoblauchpulver, ein wenig Zucker und feingehackter Petersilie vorsichtig vermengt und mit Zitronenscheiben angerichtet.

Amerikanischer Erdbeer-Salat (29)

In kleine Schälchen gibt man Herzblätter von grünem Salat, die mit etwas Zitronensaft und wenig Zucker abgeschmeckt sind. Darauf füllt man Quark, der mit einem Gläschen Weinbrand, ganz wenig Salz und Zucker und einem Strich Muskat gewürzt ist. Man steckt nun frische Erdbeeren, geröstete Erdnüsse und in die Mitte ein Sträußchen Petersilie hinein. Der Salat kann als Vorspeise, aber auch als Beilage gereicht werden.

Pikanter Sellerie-Salat (30)

Gekochter Sellerie, einige Kartoffeln und helle Senfgurken werden in gleichmäßige Würfel geschnitten. Man gibt ein Stück feingewürfelten Kalbsbraten, Essig, Salz, etwas weißen Pfeffer, eine gute Prise Zucker und 2–3 Eßlöffel Mayonnaise dazu. Den Salat garniert man mit Orangenscheiben, schwarzen Oliven, etwas Mayonnaise und Petersilie.

Festliche Salatplatte (31)

Ein schöner Blumenkohl und etliche Stangen Spargel, weichgekocht und abgetropft, mariniert man mit wenig Öl und Essig, Salz und einer Prise Zucker. Dann legt man den Blumenkohl auf eine Platte und überzieht ihn mit Mayonnaise, die durch Zitronensaft etwas sämig geworden ist. Außenherum setzt man einen Kranz von Ei- und Tomatenscheiben und an den Rand den Spargel. Eine halbe Tomate bekrönt den Blumenkohl.

Chicorée-Salat (32)

4 lange und etliche kleine Chicorée-Stangen werden der Länge nach halbiert und in eine Salatmarinade aus Öl und Essig, Salz und einer guten Prise Zucker gelegt. Inzwischen schneidet man 1–2 gekochte Kartoffeln, 1 Apfel und 1 Orange in kleine Stückchen und gibt noch einige halbierte Champignons darunter. Man würzt mit Öl und Zitronensaft, reichlich Zucker, ein wenig Salz und etwas Muskat, türmt den Salat auf eine Platte und garniert mit Oliven und Petersilie. Außenherum liegt ein Stern aus den halbierten Chicorée-Stangen, mit Eistückchen gefüllt.



29



30



31



32



Dies ist ein BBC-Rezept:

Man nehme:
einen BBC-Kühlschrank,
eine BBC-Küchenmaschine,
einen BBC-Elektroherd ...

... und der Haushalt läuft von selbst.

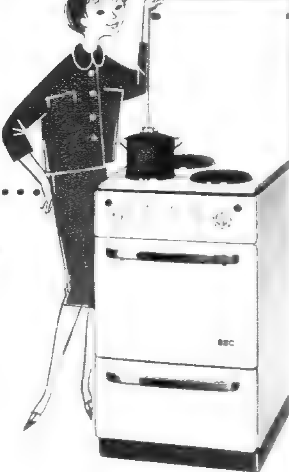




ab DM 477.–



DM 309.–



ab DM 325

Dieses Rezept finden Sie in keinem Kochbuch – und doch ist es das Erfolgsrezept vieler glücklicher und zufriedener Hausfrauen; denn mit BBC-Geräten geht alles viel leichter von der Hand

BBC-Kühlschränke bieten 4 Kühlzonen, schrankbreites Tiefkühlfach, wartungsfreie BBC-Thermoluftreinigung und Kühlgutbehälter aus emailliertem Stahl Dazu gibt es den beliebten BBC-Speiseeisbereiter

BBC-Küchenmaschinen sind mit ihren vielen praktischen Zusatzgeräten flinke Helfer der Hausfrau

BBC-Elektroherde mit Regla-Blitzkochplatten, Backofenthermostat, Infrarot-Grill und Abschaltautomatik machen das Zubereiten der Mahlzeiten zu einem Vergnügen

BBC-Waschmaschine R 1 mit Elektroheizung, Laugenpumpe und elektrischem Kraftwringer wäscht blütenweiß und wringt leinentrocken. Auf 2 Rollen läßt sie sich leicht bewegen. Ab DM 639.-

BBC

Machen Sie sich selbst eine Freude lassen Sie sich in einem guten Fachgeschäft BBC-Haushaltgeräte vorführen. Sie werden sofort feststellen, daß BBC an alles gedacht hat, was der Hausfrau dient. Auf Wunsch senden wir Ihnen gern Prospekte, schreiben Sie an unsere Abt. We- 22



BROWN, BOVERI & CIE. AG., MANNHEIM, eine der führenden Elektrofirmen Europas

Feine Salate



33



34

Geflügelsalat in Äpfeln (33)

Geflügelreste fein aufschneiden, dann 3 oder 4 schöne rote Äpfel vorsichtig aushöhlen. Danach einen Salat aus dem in Würfel geschnittenen Apfelinnern, 1 gewürfelten Essiggurke, gekochtem Sellerie, Öl oder Mayonnaise, Salz, Essig, Zucker, einer Spur Senf und etwas geriebener Zwiebel bereiten. Man mischt den Salat gut, läßt ihn ziehen und füllt ihn in die ausgehöhlten Äpfel.
Obenauf steckt man eine halbe Zitronenscheibe und verziert mit kleinen Petersiliensträußchen.



35

36

Portugiesischer Fischsalat (34)

2 Bismarckheringe enthäuten, mit 1 Apfel, 1 gekochten Sellerie sowie einigen Senfgurken in gleichmäßige Würfel schneiden. Dann eine entkernte, kleingeschnittene Orange, Essig, Salz, weißen Pfeffer, eine Prise Curry, Zucker und 2–3 Eßlöffel Mayonnaise dazugeben.
Den Salat bergartig anrichten und mit geschälten Scheiben von Blutorangen, mit grünen und schwarzen Oliven, Petersilie, einer Zitronenscheibe und Mayonnaise festlich garnieren.

Frühlings-Salat (35)

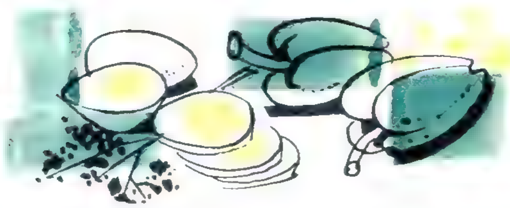
1 gekochte Kartoffel, 1 gekochte gelbe Rübe, 1 frische Gurke schneidet man in Würfel und würzt mit Öl und Essig, Salz und etwas Zucker.
Dann verschlägt man ½ Glas Joghurt mit Salz, wenig Suppenwürze und reichlich gehackter Kresse und gießt es über den Salat.
Dazu werden halbierte Eier gereicht mit roten Paprikaschnitzen und Petersilie.

Rosendaal-Salat (36)

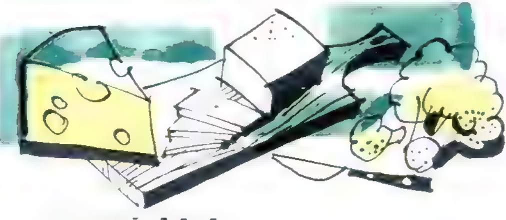
250 g HOLLAND-GOUDA oder HOLLAND-EDAMER-Käse, 2 mittelgroße Apfelsinen, und 2 Äpfel schneidet man in Würfel, 2 Stangen Chicorée in feine Streifen.
Für die Salatsoße mischt man ½ Flasche Joghurt, 3 Teelöffel Honig, 2 Eßlöffel Zitronensaft, 1 Teelöffel Senf und etwas abgeriebene Apfelsinenschale recht gut durch und hebt den Salat vorsichtig darunter.

Immer wieder anders können Sie MAGGI Eier-Ravioli servieren – je nach Zeit, Phantasie und Geschmack, zum Beispiel:

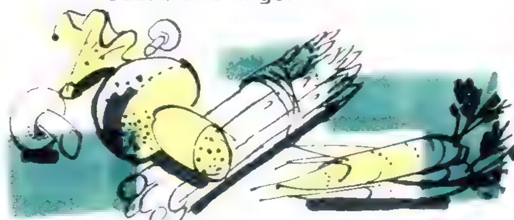
garniert
mit Speckscheiben und Zwiebelringen ... Sardellenkreuzen auf Eischeiben ... Schinkenröllchen und Paprikastreifen ... kleingehacktem, gekochtem Ei und Petersilie ...



überbacken
mit Käse und Speckscheiben ... mit gekochtem Gemüse, wie Blumenkohl, Erbsen, Schnitt- oder Brechbohnen ... mit Eiersahne ...



angerichtet
im Reisrand ... mit jungem Gemüse, wie Spargel, Karotten, Prinzeßbohnen ... mit Champignons ... oder Pfifferlingen



Ein Tip:
Für jedes MAGGI Eier-Ravioli Gericht ist ein der Jahreszeit entsprechender bunter Salat eine wundervolle Abrundung.

Zaubern Sie den Süden auf Ihren Tisch

Mit MAGGI Eier-Ravioli bringen Sie im Nu Ferienstimmung auf Ihren Tisch. Dieses wohlbekömmliche Gericht ist eine Spezialität nach italienischem Originalrezept: mit delikater Pastete gefüllte Eierteigtaschen in pikanter Tomatensoße – für Sie aus erlesenen Zutaten bereitet und schon tafelfertig in der Dose! Ob als Hauptgericht – vielleicht mit einem bunten Salat – als Vorspeise oder als Beigericht ... immer werden Sie mit MAGGI Eier-Ravioli etwas besonders Delikates servieren.

MAGGI EIER-RAVIOLI

1/1 Dose DM 2,75
2/3 Dose DM 1,95
3/10 Dose DM 1,15

Überraschen Sie Ihren Mann, Ihre Familie oder Ihre Gäste mit

MAGGI
Eier-Ravioli

zubereitet aus allerbesten natürlichen Zutaten, wie Eiern, Weizengrieß, zartem Fleisch, sonnengereiften Tomaten, Olivenöl und feinen Gewürzen.



Jeder Tag ein Fest!

Bis vor 50 Jahren gab es nur bei besonders hohen Festen Mayonnaisen-Gerichte, wenn auserwählte Menüs zusammengestellt wurden.

Jetzt ist das längst anders. Wie sehr sich der allgemeine Lebensstandard gehoben hat, sieht man unter anderem daran, daß aus dem einstigen Luxus „Mayonnaise" eine immer wieder verlangte Delikatesse geworden ist, die sich jeder leisten kann.

Das beweisen Millionen verwöhnter Verbraucher, die heute die guten Dr. Nadler-Erzeugnisse verzehren und deren Zahl täglich wächst. Das ist besonders bemerkenswert, weil Dr. Nadler-Erzeugnisse der Güte entsprechend ihren Preis haben.



Zubereitungen mit Mayonnaise sollen schnell und frisch auf den Tisch gelangen, daher unsere fünfzehn, über das ganze Bundesgebiet verteilten Fabriken.

Dr. Nadler 15 x frisch: Jetzt und zu jeder Jahreszeit

MANNHEIM · ASCHEBERG/WESTF. · BAD GODESBERG · BERLIN-W · BIELEFELD ESSEN · FREIBURG · HAMBURG · HILDESHEIM · M. GLADBACH · MÜNCHEN NÜRNBERG · OFFENBACH · SAARBRÜCKEN · STUTTGART

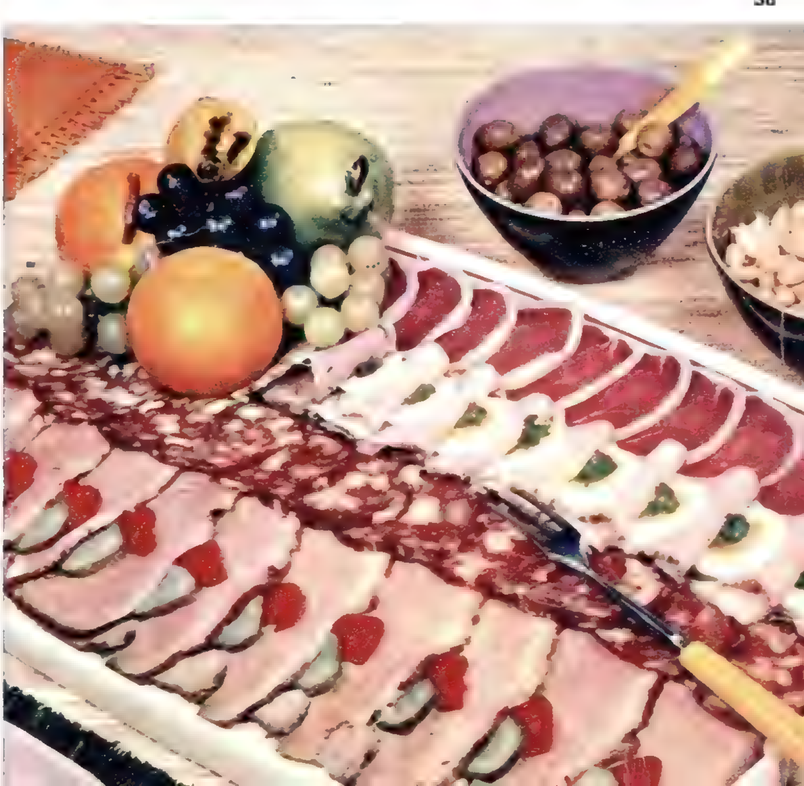
AUS ERFAHRUNG - NADLER-NAHRUNG



Dafür kauft man Wurst, die in Geschmack und Aussehen möglichst kontrastreich ist. Es muß nicht die teuerste sein, und sie soll auch nicht zu Bergen aufgetürmt werden. Die Aufnahmen **37, 38** und **39** zeigen, wie man runde oder längliche Platten geschmackvoll und appetitlich belegen kann. Aus großen, feinen Wurstscheiben zum Beispiel, die man einmal bis zur Mitte eingeschnitten hat, dreht man Tüten und füllt sie mit Eivierteln, Gürkchen oder Kräutern. Zum Garnieren eignet sich alles, was frisch und lecker schmeckt: Eischeibchen, Tomaten, Gewürzgurken, gefüllte Oliven, Paprika, frisch oder pulverisiert, natürlich Mayonnaise aus der Tube oder pikant angemacht. So eine Platte, vielleicht noch mit Kräckers oder Brezeln garniert, wird ihre Wirkung sicherlich nicht verfehlen.



38





37

Die schöne Aufschnittplatte

39





40

Gelierte Schinken-Kräckers (40)

Große viereckige Kräckers oder auch dünne, gebutterte Weißbrotscheiben werden mit einer Scheibe Lachsschinken belegt. Man gibt 3 Spargelstangen, ein Stück Tomate oder Paprika und eine Scheibe Essiggurke darauf. Dann löst man in 1/4 Liter starkem Essig-Salz-Wasser oder noch besser in einer guten Fleischbrühe, die entfettet und mit Suppenwürze pikant abgeschmeckt ist, 4 Blatt Gelatine auf. Die Sülze, kurz bevor sie steif wird, langsam und immer wieder über die Happen gießen, bis sie eine dicke, schöne Glanzschicht haben. Die festlich wirkenden Kräckers mit Petersilie, Paprika und beliebigem Mixed Pickles auf einer Platte anrichten. Sie schmecken zu Wein und Bier ausgezeichnet.



Garnierungen für die kalte Küche (41)

In der kalten Küche sind nicht nur der pikante Geschmack, sondern auch Farben und hübsche Garnierungen maßgebend. Ganz kleine, in Essig eingelegte Perlzwiebeln steckt man an bunte Spießchen und reicht sie als pikante Happen allein oder mit anderen Delikatessen zusammen. Größere Zwiebeln werden roh und gekocht, gehackt, in Ringe geschnitten oder als halbe Bogen aufgelegt. Man kann aus halben Zwiebeln ausgezackte Schälchen machen und sie mit Kaviar, Kapern oder Paprikaschnitzchen füllen. Oliven werden in Scheiben geschnitten, wozu sich besonders die rot gefüllten Früchte eignen. Man formt kleine Blüten oder verwendet sie aufgespießt als Pikanterie.

Häppchen



41



42

Pikante Käsebrötchen (42)

Wir sehen auf unserer Platte von links nach rechts: Weißbrotscheiben, mit Salami- oder Schinkenkäse bestrichen. Man kann auch gerührte Butter, geriebenen Parmesankäse und feingehackte Hartwurst gut vermengen und aufstreichen. Obenauf Radieschenscheiben und etwas Schnittlauch. – Auf dicken Gurkenscheiben stecken Käsetrüffel; eine Mischung aus Camembert oder Rahmkäse mit geriebenem Pumpernickel. Ein Spießchen mit einem grünen Blatt und einer Radieschenkappe steckt in der Mitte. – Dreieck-Weißbrotscheiben mit Schinkenkäse bestreichen und mit schmalen Vollkornbrotstreifen verzieren. An den Ecken Mayonnaisetupfen und in die Mitte eine gefüllte halbierte Olive. – Weißbrotscheiben sind dick mit Schmelzkäse oder Camembert bestrichen und mit Streifen von frischer Gurke und rotem Paprika belegt. – Pumpernickelkaros werden mit Gorgonzola, Roquefort oder Kräuterkäse dick bestrichen, mit Gurken- und Eischeiben belegt und mit Tomatenstückchen und Pickern versehen. – Schmale Vollkornbrotschnitten dick mit Butter und Rahmkäse bestreichen und dann mit geriebenen Haselnüssen und Schnittlauch bestreuen. – Viereckige Kräckers mit Salami- oder Schinkenkäse bestreichen. Den Rand mit Streifen von Mayonnaise und die Ecken mit Kapern verzieren. In die Mitte gibt man Tomatenviertel, über die man eingeschnittene Gurkenscheiben legt.

Fisch-Cocktailhappen (43)

Von oben nach unten: Für Aalbrötchen geschälten Räucheraal halbieren, in schräge Streifen schneiden und auf die Brötchen legen. Als Zwischenlage gibt man etwas Kartoffel-Mayonnaise und obenauf Scheiben von gefüllten Oliven. – Herings-Kräckers: Auf viereckige große Kräckers streicht man etwas Mayonnaise und legt dann einen kleinen Heringsring und Perlzwiebeln mit etwas Gewürz darauf. – Lachsbissen und Rollmopshappen auf rund ausgestochenen Pumpernickelscheiben, die mit etwas Mayonnaise bestrichen sind. – Mitte: Schmale Weißbrotschnittchen, mit je einer Ölsardine und Zitronenschnitzchen belegt. – Pumpernickelscheiben mit Krabben, die in Tomatenketchup mariniert sind; obenauf liegt eine Perlzwiebel. – Unterste Reihe: Viereckige Kräckers bestreicht man mit Mayonnaise und belegt sie mit Streifen von Matjesheringen und ausgestochenen Gewürzgurkenscheibchen.

Feine Fischbrötchen (44)

Links: Gebutterte Weißbrot-Dreieckchen, mit echtem Lachs, mit Kapern, einem Scheibchen Essiggurke und Estragonblättern garniert. – Dann folgen schmalgeschnittene Brötchen, mit Senf bestrichen und mit Ölsardine belegt. – Die Tomaten sind mit einem pikanten Fischsalat gefüllt. Dafür schneidet man ½ Bismarckhering klein, würzt mit geriebener Zwiebel, Petersilie, Zitronensaft und Mayonnaise. Zwiebelringe und schwarze Oliven ergeben eine kontrastreiche Garnierung. – Kräckers mit einer beliebigen zerdrückten Fischmarinade bestreichen, mit reichlich gehackter Kresse, Eiweißstückchen und Gurken verzieren. – Die Brötchen rechts sind gebuttert und mit einer Traube aus rotem Kaviar, schwarzen Oliven und Petersilie versehen. Diese Platte ist eine kulinarische und farbige Attraktion.

43



44



45

Happen und Häppchen



46



47

Pikante Happen (45)

Pumpernickel- und Weißbrotscheiben sticht man verschiedenförmig aus, bestreicht sie mit Butter, Käse, Quark oder Wurst. Man garniert mit Safran-Butter oder -Käse (links), Gurken-, Paprika- und Tomatenstreifchen, Oliven und Kräutern. Spießchen halten die hübschen und leckeren Häppchen zusammen.

Spießchen (46)

Links oben ein handgeschmiedeter Spieß mit Perlzwiebeln, Radieschen, einer Gurkenscheibe, Käsewürfeln, gerollter Wurstscheibe, und einer schwarzen Olive. – Der lange Spieß aus Stahl mit gedrehtem Messinggriff trägt Radieschen und Käsewürfel neben hübsch gewundenen Wurstscheiben; sie werden bis zur Mitte eingeschnitten und dann gedreht aufgespießt. – Mitte: Wurstscheiben sind mit etwas Fleischsalat gefüllt, werden gefaltet und dann mit einem Zahnstocher zusammengehalten. – Rechts: Lange Zahnstocher sind mit Rumkirschen, Stückchen von Ananas und Scheiben von Essiggurken besteckt oder in Käsewürfel mit Oliven gepickt. – Ausgestochene Weißbrotscheiben, mit Tomatenquark gefüllt und bestrichen und mit weißem Quark und Kapern garniert, oder Kräckers (links), mit Quark und schwarzen Oliven dekoriert, sind mit kleinen Metallspießchen festgehalten.

Saure Freunde (47)

Heringsfilets aus der Dose, entweder mit Wein-, Senf- oder Milchnertunke, legt man kreuz und quer über Weißbrot und dicke Apfelscheiben. Dann gießt man die Tunke darüber, garniert mit Tomaten- und Zwiebelscheibchen, Pumpernickelstreifchen, Kräutern und gerösteten Erdnüssen. Ein Imbiß, schnell angerichtet und pikant.



„Stimmungsbarometer" der Familie ...

Die Hausfrau ist das „Stimmungsbarometer" der Familie. Wenn sie den Fluß der Alltagspflichten spielend in die rechten Bahnen lenkt, wenn sie mit leichter Hand in ihrem Reich regiert, dann ist sie glücklich, gut gelaunt ... und die Familie ist es auch.

Bauknecht schafft die Voraussetzungen für frohe Laune, denn Bauknecht-Haus- und -Küchengeräte sind erprobte Helfer im Reich der Frau. Elektrogeräte mit dem weltbekannten Bauknecht-Zeichen haben sich bewährt — und sind infolgedessen sehr begehrt.

Bauknecht-Geräte schaffen frohe Stimmung in Ihrer Familie, sind Ausdruck gut geplanter, überlegt gelenkter Hauswirtschaft.

KÜCHENMASCHINEN

TRIFIX, die wunschgerechte Küchenkombination: zum Mixen, Entsaften, Schnitzeln;

Preis: Standardausführung (Kernstück, Mixer, Rezeptbuch) **DM 119.—**

Küchenmaschine Type A 3, vielseitig und leistungsstark.

Preis: Standardausführung (Kernstück, Mixer, Rühr- und Knetwerk, Rezeptbuch) **DM 278.—**



HAUSHALT-KÜHLSCHRÄNKE

mit allen Vorzügen moderner Kühltechnik. Ihre besonderen Vorzüge: Vollraum-Nutzung und Aromaschutz; Standmodelle jetzt mit regelbarer Tiefkühlung.

Von **DM 472.—** bis **DM 711.—**



VOLLAUTOMAT WA 5

Die vollautomatische Waschmaschine mit wäschenatürlicher Waschmethode. Ein leistungsstarkes, ausgereiftes Gerät — konstruiert von einem der erfahrensten Pioniere für Waschautomaten.

Modell WA 5 (5 kg Trockenwäsche)
Preis: **DM 1690.—**
einschl. Wäscheservice für 1 Jahr



VOLLAUTOMAT WA 35

Vollautomat für ca. 3½ kg Trockenwäsche. Günstige Anschaffungskosten, einfache Montage, Anschlußwert 2,8 kW. 2-Laugen-Verfahren. Modell WA 35 Standardausführung einschl. Wäscheservice für 1 Jahr:

Drehstrom **DM 1290.–**
Wechselstrom DM 1330.–
Auf Wunsch Laugenpumpe DM 60.–



SICHERHEITSSCHLEUDER MIT AUTOMATIC

Sein besonderer Vorzug ist die Sicherheits-Schaltung. Das bedeutet: die Schleudertrommel rotiert nur bei geschlossenem Deckel. Durch Schließen und Öffnen des Deckels wird die Sicherheitsschleuder ein- und ausgeschaltet. Dadurch absolute Bedienungssicherheit. Preis: **DM 298.-**



weiss, was Frauen wünschen

Bitte schreiben Sie uns. Wir schicken Ihnen gern Spezialprospekte der Bauknecht-Geräte, für die Sie sich interessieren. G. BAUKNECHT GMBH STUTTGART-S
In der Schweiz: Bauknecht-Elektromaschinen AG. Hallwil/AG.
In Österreich: Österreichische Bauknecht-Handelsges. m. b. H. Wien XIII

Krebsplatte (48)

Etliche Krebse werden gekocht und ausgelöst. Die nicht gut gelösten Schwänzchen und Scheren zerkleinert man und vermischt sie mit Mayonnaise. Besonders schöne Exemplare garnieren die Portionen, die auf eine große Platte gestellt werden. Rote, mit Speck eingeriebene Krebskörper und eine Tomate, mit Krebsmayonnaise gefüllt, bereichern die Platte noch. Man kann die Krebskörper auch mit feinem Kartoffel- oder Gemüsesalat füllen. Zuletzt verziert man mit Petersilie und reicht Toast mit Butter dazu.





48



49

50



Gekochte Krebse (51)

Man nimmt hierzu frische, möglichst große Krebse, wäscht sie mehrmals in kaltem Wasser und gibt sie dann in kochendes Salzwasser. Dabei faßt man die Krebse am Rücken und wirft sie in das stets sprudelnde Wasser; sie sind sofort tot. Die Krebse läßt man etwa ¼ Stunde kochen und gibt sie dann abgetropft in einen Topf mit feingehackter Petersilie und zerlassener Butter. In diesem Sößchen die Krebse schwenken und 10 Minuten stehen lassen; so werden sie besonders saftig und wohlschmeckend.

Krebssalat (52)

1 gekochten Sellerie, 1 großen Apfel, 1–2 Essiggurken, 1 Dose abgetropfte Champignons und 1–2 Kartoffeln schneidet man in gleichmäßige Würfel, würzt mit Salz, einer Prise Zucker, Essig und Pfeffer und bindet den Salat mit Mayonnaise. Dazu gibt man die weniger schönen Teile vom Krebsfleisch. Der angerichtete Salat wird mit einem Kranz von Krebsschwänzchen und Eischeiben garniert und außenherum abwechselnd mit schönen roten Krebspanzern, mit den ausgelösten Krebsscheren und Petersiliengrün belegt.

Der Hummer (50 und 53)

Man kann ihn lebend oder schon fertig gekocht kaufen. Der lebendige Hummer ist noch schwarz, und seine Scheren werden schon vom Verkäufer mit Draht zugebunden (Abb. 53). Wenn er schmutzig sein sollte, reinigt man ihn vorsichtig mit einer Bürste, darf ihn aber dabei natürlich nicht quälen. Man wirft den Hummer in einen großen Topf stark sprudelnden Salzwassers, dem man eine gute Prise Kümmel zugegeben hat. Das Tier ist sofort tot. Je nach Größe läßt man ihn nun 10–20 Minuten kochen, bis er schön rot ist (Abb. 50). Dann soll er langsam in der Kochbrühe erkalten. Nach dem Herausnehmen wird er abgetrocknet und geölt. Bei einem frischen Hummer liegt der Schwanz normalerweise eingeklemmt unter dem Körper. Wird der Hummer nicht schon zerlegt auf den Tisch gebracht, muß die Platte zum Servieren entsprechend groß sein und außerdem ein Brett aufgetragen werden, auf dem der Hummer nun kunstvoll zerlegt wird. Als Garnierung genügen Petersilie und Zitronenschnitze. Die klassische Beilage zu Hummer ist Mayonnaise oder auch geeiste Butter und Toast.

Gefüllter Hummer (49)

Nachdem der Hummer zerlegt und das feste Schwanzfleisch herausgenommen ist, legt man nun das rechte Schwanzstück gewendet in die linke Hummerhälfte und umgekehrt. Dann vermischt man etwas Fleisch der Fußteile mit wenig kleingeschnittenen Spargelstückchen, süßen Erbsen und pikanter Mayonnaise. Mit diesem Salat werden die Körper gefüllt und mit den vorsichtig abgezogenen Scheren garniert. Die kleinen Beine, Zitronenscheiben und frische Kräuter dekorieren gefällig die Platte.
Zum Zerlegen des Hummers finden Sie die Beschreibung auf Seite 68

und Krebse

51



52

53



Aus der kalten Küche

54

Rembrandt-Rolle (54)

200 g HOLLAND-EDAMER-Käse und 4 Scheiben Ananas in Würfel schneiden. 50 g Mayonnaise mit etwas Sahne und Zitronensaft abschmecken, unter die Käse- und Ananaswürfel geben und 20 Minuten ziehen lassen. Auf 4 schöne gekochte Schinkenscheiben den Salat als Füllung geben, gleichmäßig einrollen und mit Paprika bestreuen. Dazu werden Toast und Butter serviert.

55

Fischsalat im Tomaten-Sülzering (55)

1 Döschen Tomatenmark, etwas Salz und Zucker, Essig oder ein Gläschen Weißwein, Suppenwürze und Paprika gießt man mit Wasser bis zu ½ Liter auf und verrührt gut. Man gibt 6–7 Blatt aufgelöste Gelatine darunter und füllt die Masse in eine mit Wasser ausgespülte Sülzringform. Inzwischen bereitet man aus Fischresten, die sorgfältig von Haut und Gräten befreit sind, etwas feingestifteltem Sellerie und Karotten, nach Belieben einer halben Tasse grünen Erbsen, einem grobgeriebenen Apfel, gehackten Senfgurken, Kräutern, Salz, etwas Curry, Essig und Öl, einer guten Prise Zucker und Muskat sowie 2–3 Eßlöffel Mayonnaise einen sehr pikanten Salat. Er wird in den gestürzten Sülzering eingefüllt. Zuletzt dekoriert man die Platte mit schwarzen Oliven, Petersilie und Eistückchen.

Einfaches Hors d'oeuvre (56)

Ein Hors d'oeuvre soll lediglich ein kurzer Appetitanreiz aus leichten und würzigen Kleinigkeiten sein, die nicht sättigen, sondern eben nur auf das kommende Essen vorbereiten.
Die Schälchen zeigen ein Hors d'oeuvre, wie man es auch heute noch in Frankreich, im klassischen Land der Vorspeisen, vorgesetzt bekommt. Es handelt sich um eine Scheibe Lachsschinken oder auch Cervelatwurst, Eischeiben, Zitronenscheibchen, eine Ölsardine, etwas Mixed Pickles, Oliven in grünem Salatblatt und ein Stückchen Butter; dazu serviert man Toast.



56

BOSCH bringt der Hausfrau bessere Zeiten



Vielfältige Gerichte - spielend zubereitet

Um phantasievoll und abwechslungsreich zu kochen, braucht man nicht den ganzen Tag in der Küche zu stehen. Die BOSCH-Küchenmaschine ist für die Hausfrau eine leistungsstarke Küchenhilfe. Sie nimmt ihr viele der mühevollen Handgriffe ab und bewältigt zeitraubende Küchenarbeiten spielend und zuverlässig. Sie verarbeitet Lebensmittel jeder Art im Nu zu schmackhaften Speisen und Getränken. Ein buntes, von Feinschmeckern zusammengestelltes Rezeptbuch gibt dazu viele Anregungen. Die BOSCH-Küchenmaschine ist wirtschaftlich, leicht zu bedienen und hat praktisch einen universellen Verwendungsbereich - ein echter Beitrag zur BOSCH-Haushaltführung neuen Stils.

Die BOSCH-Küchenmaschine bietet genau das, was Sie wirklich brauchen:

● vollendete Konstruktion - standfest und formschön ● auch ohne Aufsicht zuverlässig arbeitend ● leichte Bedienung, mit wenigen Handgriffen sind die Zusatzgeräte betriebsbereit ● reichhaltiges, zweckvolles Zubehör für die spezielle Verarbeitung der jeweiligen Lebensmittel ● mühelose Reinigung, keinerlei technische Wartung

Standard-Ausführung DM 298,- einschließlich Mixer und Rührgerät

Hinter jedem BOSCH-Erzeugnis steht auch der BOSCH-Kundendienst.

Statt vieler Küchengeräte **BOSCH Küchenmaschine**

An ROBERT BOSCH GmbH
Werbeabteilung, Stuttgart:

Senden Sie mir bitte kostenlos Informationsmaterial
über die „BOSCH-Haushaltführung neuen Stils".

Das kalte Büfett ist angerichtet

Die lockere Form moderner Einladungen ist nicht nur sehr reizvoll, sondern auch überaus bequem für die Hausfrau, die ja heute meist alles selbst machen muß. Sie kann frühzeitig genug und in Ruhe die Vorbereitungen treffen und sich dann auch während des geselligen Beisammenseins ihren Gästen voll und ganz widmen; denn man bedient sich zum Essen selbst.
Da ist zunächst die Hauptplatte mit einer gefüllten Gans, in Scheiben aufgeschnitten, mit Hawaii-Ananas garniert. Davor gefüllte Eier, dann ein Reissalat mit Spargel, Ei- und Tomatenscheiben. Dahinter eine Schale mit Kirschkompott und dann köstlicher Kirsch-Brösel-Kuchen. Etwas höher steht ein großer Teller mit Mokka-Röschen.
Nicht fehlen dürfen beim kalten Büfett die pikanten Kleinigkeiten, wie grüne und schwarze Oliven, Paprikaschnitzchen in Essig, Mixed Pickles, Maiskolben in Essig, Gewürzgurken, Perlzwiebeln, Tomatenketchup und leckere Ingwerbirnen. Zu allen Gerichten finden Sie die Rezepte auf Seite 68.

Das große kalte Büfett (57)



▲ Kleines kaltes Büfett (58)



▼ Kulinarische Palette (59)



▼ Kalter Braten mit Sülze (60)





Schwedenplatte (61)

Das kalte Büfett ist angerichtet

Lesen Sie bitte die Rezepte zu diesen Gerichten auf Seite 69 und 72



Das pikante Tablett (62)





Hamburger Spieße (63)



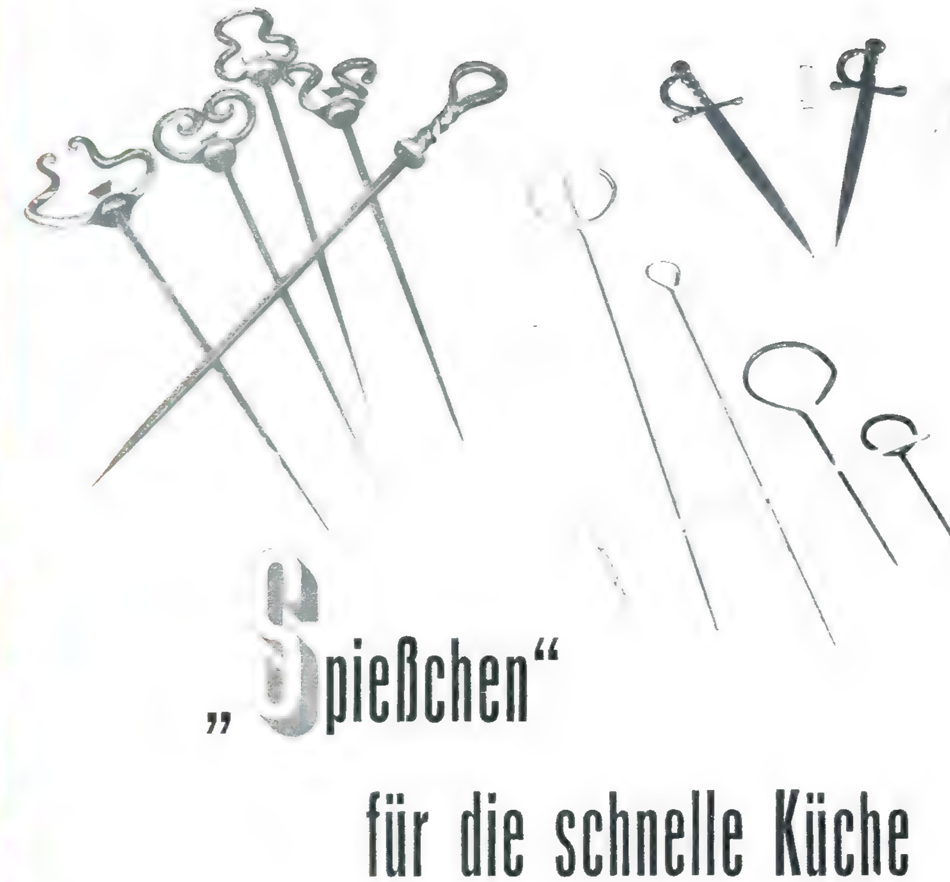
Nieren am Spieß (64)



Speck-Spieße (65)



◀ Schaschlik (66)



„Spießchen“ für die schnelle Küche

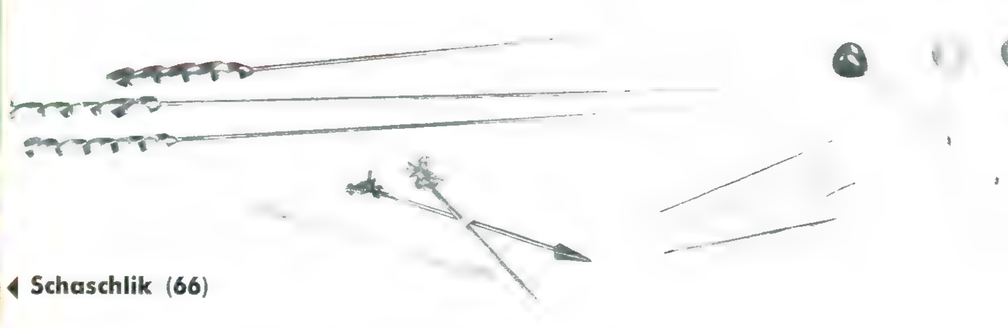
Zu unserem Titelbild



67

Kraut mit Spießgesellen (67)

Ein Kopf Weißkraut wird von oben möglichst weit ausgehöhlt. Das Weißkrautinnere schneidet man fein auf, salzt und kocht es, tropft es gut ab und bereitet dann mit Öl und Weinessig, Salz und Pfeffer, etwas Zucker und Suppenwürze sowie kleinen Speckwürfeln einen pikanten Salat, den man in den Krautkopf hoch einfüllt. 6 kleine Krautblätter füllt man mit Perlzwiebeln, Tomatenstückchen, Oliven, Orangenscheiben, Bananen und gehackten Essiggurken. Dazwischen liegen Gurkenfächer. Dann steckt man auf lange Spieße Stücke von Räucherspeck, halbe Würstchen, kleine Stücke Kalbfleisch oder Roastbeef und nochmals Speck und brät diese Spieße in einer möglichst großen Pfanne gar. Dann steckt man diese ringsum in den Krautkopf. Eine leckere und rustikale Mahlzeit, zu der ein Glas Bier ausgezeichnet schmeckt.



Lesen Sie bitte die Rezepte zu diesen Gerichten auf Seite 72


Die Augen essen mit...
Knorr
KLARE FLEISCH SUPPE
Es gibt kein „großes" Menu - und auch kein „kleines" ohne eine schöne, den Appetit anregende Suppe! Wer seinen Gästen „Klare Fleischsuppe" bietet, wie sie Knorr (im Silberwürfel!) liefert - der weiß, daß er eine Suppe auf den Tisch bringt, die genau nach Vorschrift der feinen Küche bereitet ist!



Warme Vorgerichte



Falsche Austern (68)



Pastete mit portugiesischem Ragout (69)

Lesen Sie bitte die Rezepte zu diesen Gerichten auf Seite 73



Schlemmerhappen (70)

Paradies-Eier (71)

Im schwimmenden Fett gebacken





72



73

Fleischmuscheln (72)

Aus 250 g Mehl, 10 g aufgelöster Hefe, 1 Ei, 50 g erwärmter Butter, Salz, etwas Pfeffer und Piment, ganz wenig Muskat und Paprika sowie ein wenig Milch bereitet man einen halbfesten Hefeteig, der nach dem Gehen ausgewellt wird. Man nimmt nun eine Muschel als Muster und schneidet doppelt so große Stücke aus dem Teig. Diese drückt man fest in die Muscheln und legt einen Löffel voll beliebige Fleischfarce hinein; es kann sich dabei um fertige Leberwurst oder um gehackte Fleisch-, Wild- und Geflügelreste handeln, die mit Ei und Gewürzen, Zwiebeln und Kräutern abgeschmeckt sind. Dann deckt man die Fleischfülle mit dem überstehenden Teigdeckel zu und drückt die Ränder mit dem Finger weg, so daß die Muscheln recht plastisch werden und die Teigränder dicht zusammenhalten. Man bäckt die Muscheln in rauchheißem Fett goldbraun, bringt sie mit Zitronenschnitzen und Petersilie heiß oder kalt, aber möglichst frisch zu Tisch.

Fleischkrapfen (73)

Aus 250 g Mehl, 15 g aufgelöster Hefe, etwas Milch, 50 g erwärmtem Fett, 1–2 Eiern und Salz bereitet man einen mittelfesten Hefeteig und läßt ihn gehen. In der Zwischenzeit macht man aus etwa 100 g Fleisch, Speck oder Schinken eine Fleischfülle, die mit Salz, geriebener Zitronenschale, Pfeffer, 1 Ei, etwas Semmelbröseln und Kräutern pikant abgeschmeckt wird. Von dem Hefeteig sticht man kleine Krapfen ab, füllt sie, schließt sie gut, läßt sie nochmals gehen und bäckt in heißem Fett, in dem sie schwimmen müssen, goldbraun. Die Krapfen werden mit klarer Fleischbrühe, pikanter Soße oder mit verschiedenen Salaten zu Tisch gegeben.



74



75



Ja-ein wahrer Kaffee-Genuß!

So urteilt diese erfahrene Hausfrau über JACOBS KAFFEE. Das ist ein bedeutendes Lob. Denn sie versteht viel vom Kochen und vor allem vom Kaffee.

Zu jeder Stunde

JACOBS KAFFEE *wunderbar*



76

Tomatenbeignets (76)

Feste, schöne reife Tomaten werden in nicht zu dünne Scheiben geschnitten. Man läßt sie auf einem Sieb kurz abtropfen, damit sie nicht zu saftig sind, salzt und bepudert sie dann mit etwas Mehl. Hierauf zieht man sie durch einen dicklichen Eierkuchenteig und bäckt die Scheiben in heißem Fett goldgelb. Wenn sich der Teig etwas zurückzieht, nimmt man die angebackenen Tomaten nochmals heraus und bedeckt die leeren Stellen erneut mit Teig. Man gibt sie wieder ins heiße Fett zurück und bäckt sie goldbraun. Zum Schluß werden sie mit Petersilie garniert. Sie werden heiß zu Tisch gebracht mit grünem Salat oder pikant abgeschmeckter Kräutersoße.

Pikante Taschen (74)

Aus 250 g Mehl, 50 g Schweinefett, 1 Dreieck Schmelzkäse, 1 Ei, einer guten Prise Salz und etwas Muskat bereitet man einen mürben Teig, der ausgewellt wird. Dann füllt man je zwei enthäutete Wurstscheiben mit einer gleich groß ausgestochenen dicken Scheibe gekochtem Sellerie, die mit Salz, Zitronensaft und Petersilie gewürzt wurde. Diese Wurstscheiben legt man auf große, viereckig ausgerädelte Teigplätzchen. Man schlägt die vier Enden darüber zusammen und drückt sie fest. Die Taschen legt man dann auf einen Wender und setzt sie vorsichtig mit diesem in rauchheißes Fett. Sie werden goldgelb darin gebacken und möglichst heiß zu Tisch gebracht.

Eingebackene Ölsardinen (75)

Von einem halbfesten Hefeteig, der nicht gesüßt, sondern pikant mit geriebener Zwiebel, Suppenwürze, Zitronensaft, Salz und Pfeffer gewürzt wurde, formt man längliche Plätzchen, die mit einer Ölsardine belegt werden. Man schlägt den Teig über den Sardinen zusammen, drückt die Ränder fest und brät dann diese Keulchen in rauchheißem Fett goldgelb. Die Pastetchen können heiß oder kalt zu Tisch gebracht werden; sie passen auch sehr gut zu jeder Art von Getränken.



77



Eierspeisen

79



78

Verlorene Eier nach kalifornischer Art (77)

Etliche Eier nacheinander in einen Schöpflöffel einschlagen; von da aus läßt man sie vorsichtig in kochendes Essig-Salz-Wasser gleiten. Nach 3–4 Minuten schöpft man sie heraus, tropft sie gut ab und legt sie nach kurzem Überkühlen auf eine Platte mit grünem Salat. Man umgibt die Eier mit Tomaten- und Zitronenscheiben sowie Artischockenböden, wie man sie als Konserve in Öl kaufen kann; dazwischen schwarze Oliven. Zuletzt übergießt man die Eier mit einer Vinaigrettesoße. Für diese mixt man Weinessig und Öl mit 1 Eßlöffel Kapern, reichlich Kräutern, 1 gehackten Ei, etwas Salz, Pfeffer und 2–3 Eßlöffel Mayonnaise.

Pfifferlinge mit Rührei in Tomaten (78)

Gut verlesene Pfifferlinge werden kurz in Salzwasser einmal durchgekocht, abgetropft und dann mit etwas Butter, ein wenig geriebener Zwiebel, Salz, einer winzigen Prise Zucker, etwas geriebener Zitronenschale und Petersilie gargeschmort. Man schmeckt sie noch einmal ab, legt sie auf eine Platte und umgibt sie mit halbierten Tomaten, die leicht gewürzt und mit zartem Rührei hochauf getürmt werden.

Champignons mit verlorenen Eiern (79)

Zuerst kocht man aufgeschlagene Eier in Essig-Salz-Wasser etwa 3 Minuten und nimmt sie dann mit dem Sieblöffel heraus. Man stellt sie auf eine Warmhalteplatte und bereitet inzwischen eine helle Schwitze, die man mit etwas Champignonbrühe aufgießt. Sie wird mit ein wenig Rahm und Suppenwürze pikant abgeschmeckt; dann läßt man die Champignons darin kurz durchhitzen. Das Ganze gießt man nun über die Eier und garniert die Platte mit Tomaten und Petersilie.



Pikantes Hirn (80)

Ein großes Kalbshirn wird in Essig-Salz-Wasser gargekocht, von allen Häuten befreit, in Scheiben geschnitten und auf geröstete Weißbrotscheiben gelegt. Dann verziert man das Hirn mit gewässerten Sardellenfilets und Mayonnaisestreifen. Dazu schmekken leicht gewürzte Tomaten sehr gut.

Nierenreis (82)

300 g Reis kocht man in reichlich Salzwasser rund 20 Minuten gar und tropft ihn dann ab. Inzwischen schneidet man 2–3 gereinigte und gewässerte Nieren würflig auf und gibt sie zu reichlich angedämpften Zwiebelringen in die Pfanne. Man gießt mit einem Eßlöffel Rahm oder beliebiger Bratensoße auf und würzt dann das Ragout mit Salz und Curry. Hierauf werden Reis und Nieren verrührt und in mit heißem Wasser ausgespülte Tassen gefüllt. Man stürzt diese kranzförmig auf eine vorgewärmte Platte. Nun bereitet man aus 1 Eßlöffel Mehl und Fett eine helle Schwitze, fügt 1 Eßlöffel Tomatenmark hinzu und gießt mit Wasser oder Brühe und etwas Rahm auf. Diese Soße wird mit Salz, ganz wenig Zukker, Essig und Suppenwürze pikant abgeschmeckt und nochmals durchgekocht. Zuletzt gibt man etliche kleine Tomaten daran und gießt die Soße samt den Tomaten in die Mitte der Nieren-Reis-Klöße.

80

Pikantes aus Innereien



Gefülltes Kalbsherz (81)

Ein großes Kalbsherz wird mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit einer Brötchenfülle versehen. Dafür weicht man ein großes Brötchen in Milch ein, drückt es aus und gibt 1 Ei, 50 g kleingewürfelten Speck oder Schinken oder etwas durchgedrehte Kalbsleber, Salz und Pfeffer, geriebene Zwiebel und Zitronenschale, gehackte Petersilie sowie Suppenwürze dazu. Dann näht man das Herz zu und brät es mit vorgeschmorten, gehackten Zwiebeln goldbraun. Die inzwischen eingebratene Soße wird mit etwas saurem Rahm aufgegossen und mit einem halben angerührten Soßenwürfel abgeschmeckt. Nach Belieben kann man auch 1 Eßlöffel Kapern oder etwas gewiegte Essiggurke sowie 1 Eßlöffel Tomatenmark an die Soße geben. Nach etwa 30 Minuten ist das Herz gar. Es wird in nicht zu dünne Scheiben geschnitten, mit Tomaten und Petersilie auf der Platte garniert. Die mit Zitronensaft und Suppenwürze nachgeschmeckte Soße reicht man gesondert dazu.



82



83

Lebernocken (83)

200 g durchgedrehte Ochsenleber, 3–4 eingeweichte und ausgedrückte Brötchen, 1–2 Eier, Salz, Pfeffer, eine gute Prise Majoran werden miteinander verknetet. Man formt längliche Nocken daraus, die in Salzwasser oder in der Suppe 10 Minuten gekocht werden. Man tropft sie ab und gibt sie auf eine Platte. In die Mitte setzt man einen Streifen Sauerkraut, das noch mit grünen Paprikastreifen gefällig belegt wird.



84

Milzroulade (84)

200 g Mehl, 1 Messerspitze Backpulver, 70 g kleingeschnittenes Fett, 1 Ei (von dem man etwas zurückbehält), Salz, geriebene Zitronenschale und etwas Zitronensaft oder saure Milch verknetet man zu einem mürben Teig, der nach kurzem Ruhen nicht zu dünn ausgewellt wird. Dann dreht man eine Rindermilz durch die Maschine und gibt 2–3 eingeweichte und ausgedrückte Brötchen oder entsprechend Brösel, Salz, Pfeffer und Majoran, 1 Kaffeelöffel Mehl und 1 Eßlöffel Preiselbeeren dazu. Mit dieser Masse bestreicht man den Mürbteig und rollt ihn locker auf. Aus einem Restchen Teig schneidet man schmale Bänder, legt sie auf die Roulade und bestreicht diese dann mit dem übrigbehaltenen Ei. Die Roulade wird in der Röhre knusprig goldbraun ausgebacken. Sie schmeckt warm oder kalt mit Salaten vorzüglich.



▲ Täubchen nach Gärtnerinnen-Art (85)

▼ Täubchen nach Frühlings-Art (86)

Tauben schön serviert

Die sauber geputzten Täubchen werden mit Salz und etwas Pfeffer eingerieben und dann mit einer pikanten Fülle versehen. Für diese mischt man gehackte und geschmorte Zwiebeln mit etwas geriebener Zitronenschale, 1–2 Eiern, den gewiegten Herzen, Lebern sowie Magen der Tauben, Salz, reichlich gehackten Kräutern, einem Eßlöffel geriebenen Meerrettich und Semmelbröseln. Man kann aber auch zu den kleingewiegten Innereien 1 rohen geriebenen Sellerie und 1 Apfel geben, 2–3 zer-



drückte Wacholderbeeren, 1 Gläschen Weinbrand, Semmelbrösel und die üblichen Gewürze.
Die Täubchen werden zugesteckt und gebunden, damit Flügel und Keulen eng anliegen, und dann in reichlich Butter goldbraun gebraten. Man übergießt sie während des Bratens mehrmals mit Soße und bringt sie je nach Art halbiert oder ganz auf den Tisch. – Nach Gärtnerinnen-Art (85) werden die Tauben halbiert auf vorgewärmter Platte mit verschiedenen Gemüsen serviert. – Täubchen nach Frühlings-Art (86) bleiben ganz. Dazu gibt es Stangenspargel und die Soße, mit Weißwein und Gewürzen pikant gemacht. – Nach Hausfrauen-Art (87) sind die Tauben halbiert; dazu Zuckererbsen und geschmorte, mit Preiselbeeren gefüllte Äpfel. – Tauben nach Poeten-Art (88) liegen halbiert auf gerösteten Weißbrotscheiben, mit Zitronen, Bohnen und Tomaten garniert. In der Mitte die Soße, verfeinert mit Gewürzen, wenig Weißwein und etwas Butter.

▲ **Täubchen nach Hausfrauen-Art (87)**

▼ **Täubchen nach Poeten-Art (88)**



89

Garnierte Fleischplatten

Zunge nach Mailänder Art (89)

Eine gepökelte Rinderzunge wird gut weichgekocht, geschält und aufgeschnitten. Man legt sie mit gekochten und in Butter geschwenkten Kastanien, Bratkartoffeln und Tomaten auf eine Platte und setzt ein mit Petersilie gefülltes Zitronenkörbchen hinzu. In Schälchen serviert man dazu einen Salat aus kleingeschnittenen Paprikaschoten, Tomaten, Essiggurken und Zwiebelringen, der mit Öl übergossen und leicht gesalzen wurde, außerdem in Essig gekochte Maiskolben, Essig- oder Weinbrandkirschen sowie Oliven.

Indische Medaillons mit Curryreis (91)

Für den Curryreis schmort man etwas Butter mit einer feingehackten Zwiebel an, gibt einen guten Kaffeelöffel Curry und eine volle Tasse Reis dazu. Man rührt gut durch, salzt und gießt 2½ Tassen Wasser daran. Der Reis muß nun zugedeckt langsam durchgaren.
Dann schmort man gleichmäßig geschnittene Medaillons von Kalbsfilet in Butter kurz durch, kann sie aber nach Belieben auch grillen. Man setzt sie auf rund ausgestochene und in Butter geröstete Weißbrotscheiben und türmt auf jedes Filet ein Gemisch aus Rosinen und Pinienkernen, die in Butter leicht geschmort haben. Auch der Reis wird mit Rosinen und Pinienkernen sowie schwarzen Olivenstückchen verziert.

Frankfurter Würstlbraten (90)

Ein schönes geschlossenes Stück Kalbsbraten durchlöchert man tief mit einem spitzen Messer und steckt lange Wiener Würstchen hinein. Hierauf wird der Braten mit Salz und Pfeffer oder Curry eingerieben und unter häufigem Begießen goldbraun gebraten. Man gibt einen guten Löffel Rahm und Zitronensaft daran und schmeckt die Soße mit einer Spur Zucker und etwas Weißwein ab. Dann legt man den schön aufgeschnittenen Braten auf gekochte, gut abgetropfte Spaghetti und umgibt ihn mit Rosenkohl oder grünen Bohnen, Spargel oder anderem Gemüse. Einige Wiener Würstchen schneidet man bis zur Hälfte kreuzweise ein, setzt sie mit der Schnittfläche in die Pfanne und brät sie mit wenig Fett, so daß sie sich wie Röschen aufkräuseln und dabei knusprig goldbraun werden. Diese Wurstrosen gibt man auf das Gemüse. Die Soße wird gesondert gereicht.

Florentiner Filetbraten (92)

Ein schönes Stück Filet von etwa ¾ kg wird mit Salz und Pfeffer eingerieben und bei großer Hitze 15–20 Minuten gebraten, so daß es außen eine braune Kruste bekommt, aber im Innern noch saftig und zartrosa bleibt. In der Zwischenzeit verschlägt man 2 große Eier mit 80 g Mehl und gibt 250 g gekochten, gut abgetropften und feingewiegten Spinat, etwas Salz, Muskat und zuletzt den steifen Eischnee darunter. Die Masse gießt man auf ein gut gefettetes Blech mit Rand, streicht sie glatt und bäckt sie rasch hell gar. Dann legt man diesen Biskuitteig um den rasch abgetropften Filetbraten und wickelt ihn in ein frisches Schweinenetz (Bauchnetz), wie man es kaufen kann. Der Braten wird noch einmal auf das Blech gelegt, mit Fett bestrichen und 10 Minuten überbacken. Dann schneidet man ihn in dicke Scheiben; das zartrosa Fleisch sieht mit seiner saftigen grünen Hülle appetitlich aus. Zuletzt wird der Braten mit Eischeiben und buntem Gemüse garniert. Je 3–4 kurze Stangen Spargel werden dabei mit einem grünen Bändchen aus gebrühtem Lauch zu kleinen Päckchen gebunden.



90



91



92

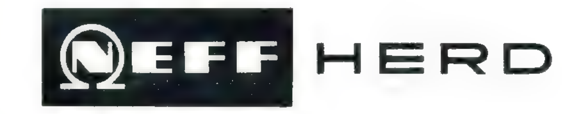
93

94



Eine ganze Familie ist glücklich und zufrieden!

Der neue elektrische NEFF-Herd hat das Problem gelöst, da der Opa Schonkost braucht und deshalb für ihn extra gekocht werden muß. Blitzkochplatte, Kochautomat und der Einsteckgrill haben den NEFF-Herd Arcus „8" zum idealen Herd für die ganze Familie gemacht. Viele Raffinessen im NEFF-Herd erleichtern die Kocharbeit und machen sie bequemer. Deshalb ist der NEFF-Herd der meistgekaufte elektrische Herd Deutschlands.



IM NEFF-ARCUS „8" IST AN ALLES GEDACHT!

Garnierte Fleischplatten



95

Zunge mit Burgundersoße und Gemüse (93)

Eine geräucherte Rinderzunge wird weichgekocht und geschält; man schneidet sie in gleichmäßige Scheiben und legt sie auf eine heiße Platte. Die Soße besteht aus einer dunklen kleinen Schwitze, die mit Zungenbrühe aufgegossen wird. Man schmeckt sie mit einem Glas Rotwein, etwas Himbeersaft, Salz und Peffer, ein wenig Curry, Zitronensaft und etwas geriebener frischer Zwiebel pikant süßsauer ab. Zuletzt garniert man die Zunge noch mit Gemüse der Jahreszeit, zum Beispiel mit kleinen Röschen von Blumenkohl, grünen Bohnen, Tomaten und mit gelben Rüben, die in lange Streifen geschnitten sind.

Steirischer Lammbraten (94)

Ein schöner Lammschlegel wird mit Salz, Pfeffer und Senf eingerieben, gebunden und bei guter Hitze goldbraun gebraten. Die Soße gießt man mit etwas Rotwein auf. Der Braten wird dann in gefällige Scheiben geschnitten und mit Häufchen von geriebenem Meerrettich und Apfel belegt. Man gibt grüne Bohnen und blaue Weintrauben dazu. Zum Schluß wird die Platte noch mit Petersilie hübsch verziert.

Roastbeef nach Gärtnerinnen-Art (95)

Ein schönes Stück Roastbeef wird mit Salz und Pfeffer eingerieben und bei guter Hitze rasch durchgegart, so daß es außen braunkrustig, innen aber noch zart rosa bleibt. Vor dem Anschneiden läßt man das Fleisch einige Minuten stehen, damit sich der Saft sammelt. Dann schneidet man einen Teil davon auf und legt es mit dem Reststück auf eine Platte. Man umgibt den Braten mit verschiedenen Gemüsen, wie sie die Jahreszeit bietet, und steckt einen Spieß mit buntem Allerlei in den Braten. Die Soße, die noch mit etwas Zitronensaft und Suppenwürze pikant nachgeschmeckt wird, serviert man gesondert.

Wenn Gäste kommen



Braun - Küchenmaschine

Für den Abend hat sich Besuch angesagt - und Sie möchten Ihre Gäste mit einer Leckerei erfreuen, mit einer Erfrischung oder einem vollständigen Essen. Ganz gleich, was Sie ihnen anbieten: bis es auf dem Tisch steht, kostet's Sie viel Mühe und Arbeit, oft sogar lästige, langweilige Arbeit.

Hier kann Ihnen die Braun-Küchenmaschine helfen. Sie besorgt das Kneten, Zerkleinern, Schnitzeln, Rühren, Mischen, Wiegen und Mahlen, das nun mal zur Zubereitung der meisten Speisen gehört. Da sich das Gerät sehr rasch säubern läßt, lohnt sich auch die Zubereitung kleiner Mengen.

Lassen Sie sich die Braun-Küchenmaschine einmal bei Ihrem Fachhändler vorführen. Vergleichen Sie dabei die verschiedenen Arbeitszeiten, zum Beispiel für das Rühren und Kneten von Teig: Sie werden sehen, daß das Gerät Ihnen viel Zeit sparen kann, die Ihrer Familie zugute kommt. Sie werden wieder Zeit haben, neue Gerichte zu erproben, Ihren Küchenzettel vielseitiger und interessanter zu machen - und so auch Ihre Gäste zu überraschen. Viele Anregungen dazu gibt das neuartige Rezeptbuch. Es gehört zur Grundausstattung der Braun-Küchenmaschine (Rühr- und Knetwerk, Schnitzelwerk, Mixaufsatz), die insgesamt DM 230.— kostet.

Braun Multipress

Eine Erfrischung durch Säfte aus Obst und Gemüse in raffinierten Zusammenstellungen ist Ihren Gästen immer willkommen. Die Säfte müssen aber auch wirklich frisch sein: nur dann enthalten sie nämlich alle die Wirkstoffe, die Früchte und Pflanzen uns bieten. Darum ist die Frischsaftzentrifuge Braun Multipress wichtig für alle, die sich sinnvoll ernähren wollen. Das Gerät entsaftet gründlich: 500 g Trauben ergeben 385 g Saft. Bis zu 1800 g Möhren können auf einmal verarbeitet werden. Braun Multipress kostet mit Rezeptbuch DM 98.—.







Rühr- und Knetwerk

Alle Zutaten für diese „Quarktorte ohne Boden" in die große Rührschüssel geben - auch den Quark, den Sie sonst mühsam durch ein Sieb gerührt hätten. Rührarm aufsetzen, einschalten: nach 3 Minuten ist der Teig fertig.





Schnitzelwerk

Eine leckere Rohkostplatte, für die Sie sehr lange schneiden, reiben und raffeln mußten, ist in 2 Minuten gefüllt, wenn das Schnitzelwerk der Braun-Küchenmaschine für Sie arbeitet. Ihre Hände bleiben dabei glatt und sauber.





Mixaufsatz

Die Tomaten für die Suppe werden im Mixaufsatz roh püriert, mit Schale und Kernen. Das erspart Ihnen das Kochen und Passieren. Lassen Sie das Tomatenmus nur kurz aufwallen — so bleiben die Vitamine erhalten.





Das Multipress-Rezeptbuch ist sehr vielseitig. Die verschiedensten Frischsäfte sind zu interessanten Mischungen kombiniert, die vorzüglich schmecken. Das Buch enthält aber auch Rezepte von Saftmischungen, die sich als Diätkost eignen, als Nahrung für Genesende und Säuglinge. Andere Mischungen leisten bei einer Rohsäftekur gute Dienste, wieder andere helfen gegen Übelsein und Erbrechen, oder — wegen der belebenden Wirkung ihres Pflanzenzuckers — erfrischen an heißen Tagen.

96

Pikantes Geflügel

97

Rebhühner auf Malteser-Art (98)

Rebhühner werden sauber geputzt und mit einer Brötchenfüllung aus einer zerdrückten Banane, den feingewiegten Magen, Herzen und Lebern, außerdem mit einer zerdrückten Wacholderbeere, Salz, Pfeffer und Curry herzhaft gewürzt, versehen. Man steckt die Hühner zu, wickelt sie in ein Speckhemdchen und brät sie an. Dann nimmt man den Speck ab und läßt sie bräunen. In der Zwischenzeit kocht man Blaukraut mit einem geriebenen Apfel, geriebener



98

Zwiebel, reichlich Zucker und Essig, Salz, Pfeffer, einer Nelke und dem kleingeschnittenen Speckhemd weich. Man richtet es auf einer Platte hoch aufgetürmt an, legt die halbierten Rebhühner mit ihrer Füllung darauf und garniert die Platte noch mit angebratenen Bananen, Petersilie und Zitronenschnitzen.

Truthahn mit Meerrettichsahne (96)

Ein großer Truthahn wird innen mit Salz und Peffer, außen nur mit Salz eingerieben. Dann bereitet man auf die übliche Weise eine Brötchenfüllung, die durch Zugabe der mit Zwiebel weichgeschmorten Leber, des gekochten Herzens und des Magens, reichlich Petersilie und Selleriegrün, etwas roh geriebener Sellerieknolle, Salz und Pfeffer gut gewürzt wurde. Man näht die Öffnung zu und zugleich auch den Halsschnitt, aus dem man den Schlund ziemlich tief entfernt hat. Der Truthahn wird nun so gebunden, daß Keulen und Flügel fest am Körper liegen. Man legt ihn in sehr heißes Fett, brät ihn goldbraun und begießt ihn mehrmals mit der Soße. Je nach Größe braucht der Truthahn 1½–2½ Stunden zum Garwerden. Dann gibt man ihn im ganzen auf die Platte und garniert mit Stechlorbeer und Orangenhälften, die mit einem Gemisch aus steifem Schlagrahm, geriebenem Meerrettich, etwas Salz und einer kleinen Prise Zucker gefüllt wurden. Die Soße, die gesondert serviert wird, schmeckt man mit etwas geriebener Orangenschale, Orangensaft, Zitronensaft und Zucker sowie Suppenwürze pikant ab.

Gänsebraten mit Erdnußfüllung (97)

Eine sauber vorbereitete Gans wird innen mit Salz und Pfeffer, außen nur mit Salz eingerieben. – Für die Füllung rührt man 2–3 Eßlöffel zerlassenes Gänsefett mit 2 Eiern und gibt etwa 50 g geröstete, feingeriebene Erdnüsse oder auch Mandeln, reichlich gehackte Petersilie, ein wenig geriebene Zwiebel und Zitronenschale, 3–4 Eßlöffel Semmelbrösel, ein nußgroßes Stück aufgelöste Hefe, Salz und Pfeffer, Suppenwürze und etwas Zitronensaft und so viel Milch daran, daß eine halbfeste Masse entsteht. Daraus formt man einen kleinen Laib und schiebt ihn in die Gans, die nun unter ständigem Begießen goldbraun gebraten wird. Dann wird sie halbiert und gefällig tranchiert, indem man Flügel und Keulen abnimmt und das übrige Fleisch in schräge Stücke schneidet. Man legt die aufgeschnittene Füllung in die Plattenmitte, rechts und links davon je die Hälfte des Fleisches. Ausgehöhlte Orangenhälften, gefüllt mit Johannisbeergelee, und Petersilie garnieren das Ganze. An die Soße, die nach Belieben entfettet werden kann, gibt man den Orangensaft, etwas Rotwein und einige Tropfen Suppenwürze.

Wildenten-Perkölt (99)

Lesen Sie bitte die Rezepte zu diesen Gerichten auf Seite 76

Pikantes Geflügel



Tessiner Ente (100)

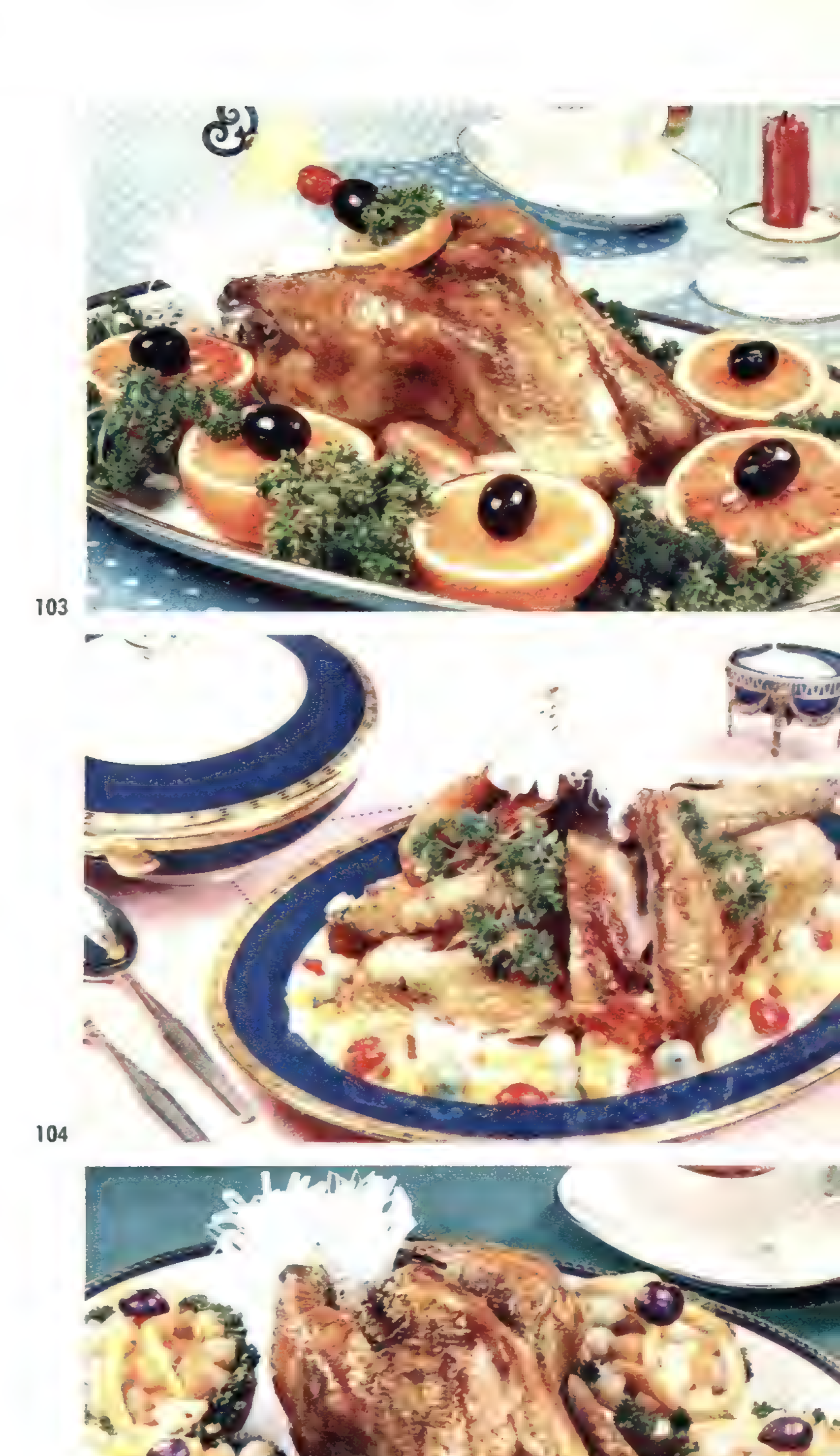




Fasan mit Kastanienfüllung (101)



Fasan mit Preiselbeer-Äpfeln (102)



103

104

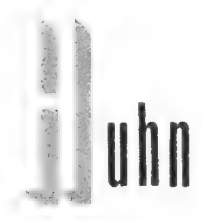
105

106

Huhn nach englischer Art (103)

Eine schöne Poularde wird dressiert, mit Salz, etwas Ingwer und Muskat eingerieben und mit einer Brötchenfüllung versehen, in die man einen kleinen feingewürfelten Apfel, etliche Rosinen und 2–3 Eßlöffel feingeriebene Mandeln gibt; man kann in die Füllung auch noch die Geflügelleber, Herz und Magen (beides weichgekocht) rühren. Dann brät man das Huhn goldbraun und legt es auf eine Platte. Die Beine garniert man mit einer weißen Papiermanschette, und oben steckt man einen bunten Spieß hinein. Dieser ist mit einer Zitronenscheibe, einer Olive, einer Weinbrandkirsche und einem Stück Ananas versehen. Das Huhn umgibt man mit halbierten Orangen, mit Oliven und reichlich Petersilie. Die Soße wird mit Orangensaft und etwas Portwein abgeschmeckt.

Variationen um ein



uhn

Huhn nach japanischer Art (104)

Das wie üblich dressierte Huhn wird schön goldbraun gebraten. Man nimmt es dann aus der Soße und zerteilt es in vier Stücke. An die Beine gibt man weiße eingeschnittene Papiermanschetten. Die beiden Flügelteile legt man an das Ende der Platte und dazwischen, mit den Manschetten nach oben, die Schenkelstücke. Die Soße wird dann mit Zitronen- und Obstsaft süßsauer abgeschmeckt; man gibt noch Ananaswürfel, kleingeschnittene Pfirsische, Kirschen, Stachelbeeren oder was sonst gerade an Obst zur Verfügung steht, hinein. Sie muß jedenfalls sehr pikant süßsauer schmecken. Das dann wieder abgetropfte Obst legt man um das mit Petersiliengrün angerichtete Huhn; die Soße selbst wird gesondert serviert. Als Beilage reicht man Reis.

Huhn nach Kreolen-Art (105)

Eine Poularde wird so dressiert, daß die Brust schön heraustritt. Man erreicht dies, indem man die Beine zusammengebunden am Körper festhält und die Flügel verschränkt unter das Huhn steckt. Man bindet es nur während der ersten Hälfte der Bratzeit fest und bestreicht es dabei häufig mit Butter, damit es schön goldbraun wird. Dann löst man die Schnur ab und brät fertig. Zweckmäßig wird es gefüllt; für die Füllung vermengt man die kleingeschnittene rohe Leber, Magen und Herz, gekocht und feingehackt, mit 2–3 Eßlöffel feingeriebenen Mandeln, etwas Curry und geriebener Zitronenschale, geriebener Zwiebel, ganz wenig zerdrücktem Knoblauch, einer zerdrückten Banane, etlichen Rosinen, 2 Eiern, 2 Eßlöffel Malaga und so viel Semmelbröseln, daß eine halbfeste Masse entsteht.
Diese schiebt man in den Bauch und näht ihn zu.
Das goldbraune Huhn wird an den Beinen mit weißen Papiermanschetten versehen und im ganzen aufgetragen.
Die Platte garniert man mit halbierten Grapefruits, die mit sogenannten Cocktailfruits aus der Dose oder mit Obstsalat und dem ausgehöhlten und zerkleinerten Grapefruitinnern gefüllt werden. Das Huhn wird bei Tisch tranchiert; man braucht also ein gefälliges Brett und ein großes Tranchierbesteck.

Huhn in Tomatensoße (106)

Ein schön gebratenes Huhn wird in Stücke zerlegt. Dann bereitet man eine Tomatensoße, die mit der Hühnerbrühe aufgegossen und mit etwas Paprika, Zucker, Salz und Zitronensaft herzhaft süßsauer abgeschmeckt wird. Man gibt die Soße mit Reis auf eine Platte und legt das tranchierte Huhn hinein. Zuletzt garniert man noch mit Schnittlauch.



Gebackene Scholle (107)

Kabeljau in Zwiebel-Wein-Soße (108)





FISCH

gesotten
und gebraten

Lesen Sie bitte die Rezepte zu diesen Gerichten auf Seite 76/77

Gebratene Heringe (109) ▲

Gebackene Schleien mit Käsekruste (110)





Hecht nach Senatorenart (111)



Schollen mit Dill-Mayonnaise (112)



Gegrillte Karpfen-Schnitten (113)

FISCH
gesotten und gebraten

Lesen Sie bitte die Rezepte zu diesen Gerichten auf Seite 77



Rotbarsch im Festgewand (114)





Speckgemüse (115)



Kräuterspargel mit gefüllten Eiern (116)





Gemüseplatte mit Pfifferlingen (117)

Lesen Sie bitte die Rezepte zu diesen Gerichten auf Seite 80

Gefüllte Wirsingköpfe (118)



Gemüseplatte mit Mais-Kroketten (119)





Auberginen mit Paprika (120)



Familie und Gäste lassen sich's schmecken

wenn es die feinen Knödel oder Puffer aus Pfanni gibt — und die Hausfrau freut sich, weil sie sich mit der Vorbearbeitung der Kartoffeln nicht mehr zu plagen braucht. Dafür bleibt ihr Zeit, ihre Kunst an abwechslungsreiche Spezialitäten zu verwenden. Dazu bietet Pfanni ein weites Feld köstlicher Möglichkeiten. Hier nur zwei Anregungen:

Schweinebraten mit Pfanni-Knödeln



250 g Pfanni, ½ Ltr. Wasser. 250 g Pfanni mit Schneebesen in einen ½ Ltr. Wasser einrühren und 5—10 Minuten quellen lassen. Stets Pfanni in die Flüssigkeit einrühren, nie umgekehrt! Pfanni ist leicht gewürzt, nachwürzen nach Belieben. Aus dem Knödelteig 8—10 nicht zu große Knödel formen und in kochendes Salzwasser einlegen, aufkochen, bis sie schwimmen, und 10—15 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Den wie üblich zubereiteten Schweinebraten auf vorgewärmter Platte anrichten und mit Pfanni-Knödeln zu Tisch geben.



Wurst im Pfanni-Schlafrock (5-6 Personen)

250 g Pfanni, ¾ Ltr. Wasser, 1 Eßl. feingewiegte Kräuter, etwas Muskat, evtl. Salz, 6—8 Paar Würste je nach Größe (Wiener, Frankfurter oder Bratwürste).

250 g Pfanni in ¾ Ltr. Wasser einrühren, Kräuter hinzugeben, abschmecken und salzen, Teig 10 Minuten quellen lassen. Den apfelmusartigen Pfanni-Teig mit einem Löffel in die stark eingefettete, heiße Pfanne — in der Länge einer Wurst — einlegen, eine Wurst daraufgeben und mit einer Schicht Pfanni-Teig zudecken. Auf beiden Seiten goldgelb herausbacken.

Die einzulegenden Würste — z. B. Wiener Würste — müssen vorher warm gemacht, Bratwürste gebrüht werden. Mit geriebenem Käse bestreut, zu Tisch bringen, dazu schmecken Salate vorzüglich.



Quarkknödel (122)

1 Eßlöffel Butter, 2 Eier und etwas Salz rührt man gut durch und gibt 250 g Quark, 100 g Semmelbrösel und 75 g Mehl dazu. Ist der Quark sehr naß, mischt man entsprechend mehr Brösel oder Mehl darunter. Nach kurzem Quellen formt man aus der Masse kleine längliche Nudeln, die 10 Minuten in Salzwasser gekocht werden, bis sie schwimmen.
Man siebt sie ab und wälzt sie in Bröseln, die vorher in Butter gebräunt worden sind, streut Zucker darüber und reicht halbflüssiges Zwetschgen- oder auch Apfelmus dazu.

Speckknödel mit Sauerkraut und Rippchen (123)

5–6 Brötchen werden in Würfel geschnitten, ebenso eine große Zwiebel und 100–200 g fetter Schinken oder Räucherspeck und miteinander in der Pfanne rasch durchgeröstet. Man gibt gehackte Petersilie, Salz und Pfeffer darunter und fügt 2–3 mit einer großen Tasse kalter Milch verschlagene Eier hinzu. Wenn die Masse gequollen ist, rührt man 1 Eßlöffel Mehl daran, vermischt die Masse locker mit dem Kochlöffel, formt kleine gleichmäßige Knödel daraus und kocht sie in Salzwasser etwa 10 Minuten, bis sie schwimmen. Man legt die Knödel mit ausgelösten Räucherrippchen und gekochtem Rindfleisch auf die Platte und garniert sie reich mit Sauerkraut, kleinen Paprikaschoten und Tomatenscheiben.

Pfanni-Wurstknödel (121)

250 g Pfanni werden in knapp ⅜ Liter Milch mit dem Schneebesen eingerührt, 200–250 g Fleischwurst oder Leberkäse und 1 Zwiebel kleingewürfelt, in Fett angeröstet und mit zwei

Aus der süddeutschen Küche



121

Eiern und fein gewiegten Kräutern in den angerührten Pfanni-Teig gegeben. Man mischt den Teig gut und formt kleine Knödel. Zur Verfeinerung kann man noch etwa 80–100 g Semmelbrösel unter den Teig mischen, doch erhöht sich hierbei die Milchmenge um ⅛ auf ½ Liter. Die Knödel werden in siedendes Salzwasser eingelegt, bei geschlossenem Topf kurz aufgekocht und müssen dann etwa 10 Minuten bei halb offenem Topf ziehen. Dazu reicht man klare Fleischbrühe mit gerösteten Speckwürfeln und Salat.

Hochzeitsknödel mit grünen Bohnen (124)

Etwa 150 g Butter- oder Schweinefett, 3–4 Eier, Salz und Muskat rührt man schaumig und gibt 150 g feingewiegtes Rauchfleisch, 150 g geriebenen Emmentaler Käse, 150 g feingeschnittenes, ausgedrücktes Sauerkraut und 5–6 aufgeschnittene Brötchen dazu. Der Teig wird mit der Hand gut vermengt und in eine Serviette gewickelt, rundgedrückt, zugebunden und 20–25 Minuten in Salzwasser gekocht. Man setzt den Knödel auf eine große Platte, reißt ihn oben etwas auf, legt eine Tomate hinein und gießt braune Butter darüber. Grüne Bohnen, in Butter weichgedünstet, werden als Beilage gereicht.



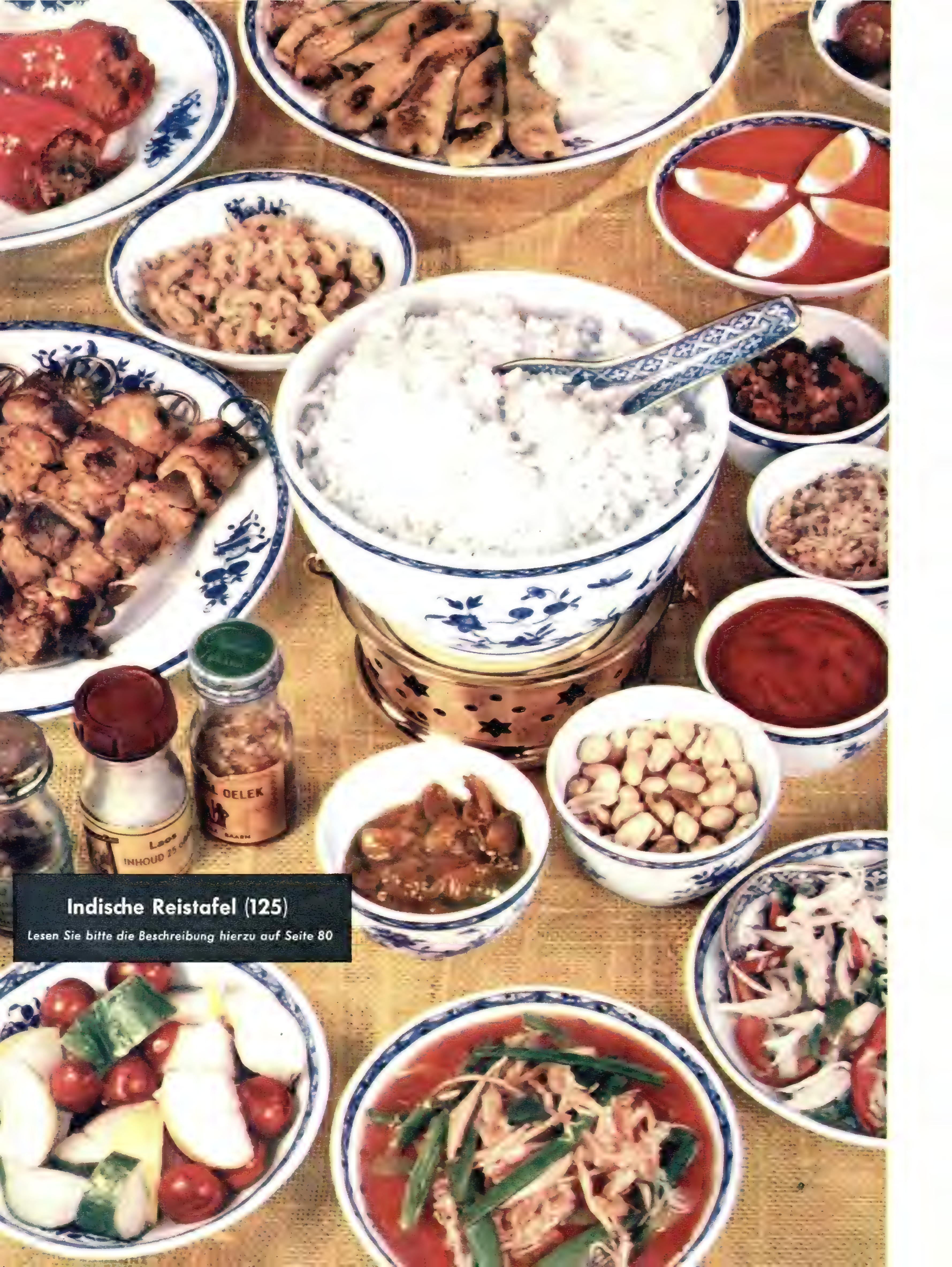
122



123



124



Indische Reistafel (125)

Lesen Sie bitte die Beschreibung hierzu auf Seite 80





Schnell gekocht – gut ernährt



Heute das Gebot der Stunde, besonders für alle berufstätigen Frauen. Für sie bleibt nicht viel Zeit, ihre Mahlzeiten zu bereiten. Wenn sie noch Mann und Kinder zu versorgen haben, dann wird das Kochen zum Problem.

Hier hilft REIS! Wissen Sie, daß REIS die nahrhafteste, verdaulichste und billigste Getreidefrucht ist? Daß REIS in 15 - 20 Minuten gekocht und zubereitet ist und sich lange warmhalten läßt?

Außerdem können Sie bei der unbegrenzten Haltbarkeit des REISES stets einen Vorrat im Haushalt haben. Sie sind dann auch bei unerwartetem Besuch stets vorbereitet.

REIS zu Fisch, Fleisch oder Gemüse, REIS als Salat oder als Süßspeise! REIS belastet die Verdauung nicht, entwässert den Körper und erhält schlank.

Daher:



Hummer und Krebse

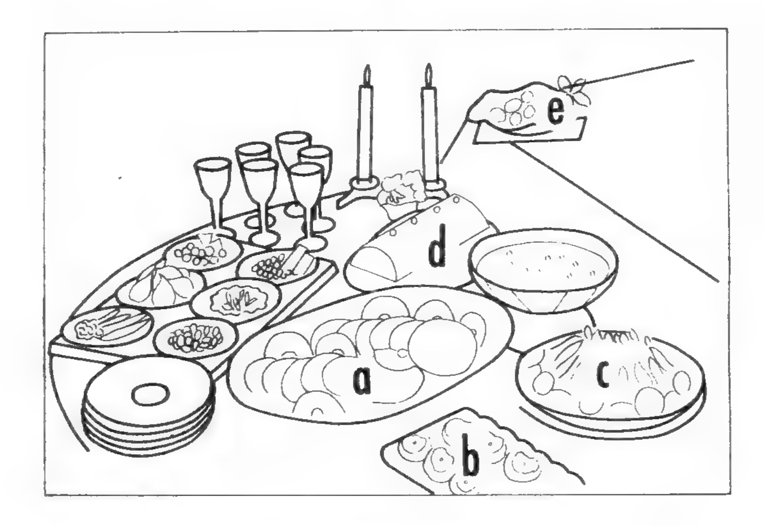
SEITE 26/27

Das Zerlegen des Hummers

Man legt den gekochten und erkalteten Hummer auf ein Brett und bricht zuerst die Scheren, dann die Füße aus. Dann wird der Hummer auf den Bauch gelegt, der Schwanz ausgestreckt und in der Mitte des Rückens von Kopf bis Schwanz durchgeschnitten.
Hierauf werden die Kiementeile, die wie ein in sich geschlossenes Nest im Kopf liegen, entfernt und das grünliche Fleisch obenauf herausgenommen. Es wird beim Kochen rot und gibt viel Fett für die sogenannte Krebs- oder Hummerbutter ab. Das übrige weiße Fleisch läßt man im Körper. Das feste Schwanzfleisch aber nimmt man heraus, wendet es um und legt nun das Schwanzstück des rechten Hummerteiles in den linken und umgekehrt, damit die rote Seite und auch die Wölbung nach oben kommen. Die Schalen der großen Scheren schneidet man in der Mitte vorsichtig durch und zieht sie ab, so daß die fleischige Schere im ganzen zum Vorschein kommt. Die anschließenden Fußteile werden in der Mitte getrennt und das Fleisch herausgenommen. Man kann sich auch noch die Mühe machen, aus den kleinen Beinen die feinen Fleischstückchen zu entnehmen; gefälliger aber ist es, sie als Garnitur für die Platte zu verwenden.

Das kalte Büfett ist angerichtet

SEITEN 30/31 UND 32/33



Großes kaltes Büfett (57)

a) Gefüllte Gans: Die Gans wird am Bauch aufgeschnitten. Man trennt die Keulen und die Flügel so ab, daß nicht zu viele Hautteile fehlen, denn diese müssen von links zusammengenäht werden, damit die Außenhaut geschlossen bleibt. Nun nimmt man das Knochengerüst sorgfältig heraus, ohne die Außenhaut zu verletzen, und befreit die Knochen vom Fleisch. Dieses Fleisch sowie Hals, Flügel, Keulen, Herz und Magen werden weichgekocht und mit 250 g rohem Kalbfleisch und 1 gehackten, angeschmorten Zwiebel durch den Wolf gedreht. Man würzt mit Salz, Pfeffer, Curry, gehackter Petersilie, Suppenwürze, geriebenem Majoran oder Thymian und 1 Gläschen Weißwein. Dann gibt man 250 g in Streifen geschnittenen gekochten Schinken und die kleingeschnittene Gänseleber sowie 50 g gebrühte und geschälte Pistazien darunter. Die pikante Masse wird nicht zu prall in die Gans gefüllt. Man näht sie zu, salzt sie und wickelt sie in ein sauberes Tuch, das man am besten auch zunäht. Nun muß die Gans in einer schmackhaften Wurzelbrühe mit Lorbeerblatt, etwas Weißwein, Zitronenschale und Pfefferkörnern je nach Größe 3–4 Stunden langsam weichkochen. Wenn sich die dicken Fleischteile leicht durchstechen lassen, ist sie fertig. Sie wird kalt gestellt, mit etwas Öl bestrichen, in Scheiben geschnitten und mit Ananasscheiben, Kirschen, Petersiliensträußchen, Mayonnaisetupfen und Oliven auf einer großen Platte garniert.

b) Gefüllte Eier: Von 5 gekochten, halbierten Eiern nimmt man die Dotter heraus, drückt sie durch ein Sieb und vermengt sie mit 1 Eßlöffel Mayonnaise, etwas Senf, Salz und einer Spur Knoblauchpulver. Dann spritzt man die Creme wieder in die Eier, garniert sie mit roten Paprika- und schwarzen Olivenstückchen und Petersilie.

c) **Reissalat mit Spargel:** 200 g Reis kocht man körnig, würzt ihn mit Essig, Salz, ein wenig Zucker und 2–3 Eßlöffel Mayonnaise und türmt ihn auf eine Platte. Man umgibt ihn mit halbierten, in Salzwasser gekochten Spargelstangen, Ei- und Tomatenscheiben und etwas Kresse oder Petersilie.

d) **Kirsch-Brösel-Kuchen:** 75 g Butter, 4 Eidotter und 150 g Zucker rührt man gut schaumig, gibt 200 g Semmelbrösel, 50 g Mehl, das mit 3 Kaffeelöffel Backpulver gemischt und gesiebt ist, 1 Gläschen Rum, 1 Prise Zimt, etwas Salz und 1 Päckchen Vanillezucker daran. Zuletzt hebt man den steifen Eischnee unter die Masse und fügt 250 g entsteinte Kirschen hinzu, die frisch oder auch, gut abgetropft, eingekocht sein können. Dann füllt man das Ganze in eine gefettete Kastenform und bäckt den Kuchen eine knappe Stunde bei Mittelhitze gar. Er wird gestürzt und mit einem Guß aus 80 g gesiebtem Puderzucker, etwas Rum und Mandelaroma überzogen und mit einigen Kirschen und gehacktem Zitronat gefällig garniert.

e) **Mokka-Röschen:** 125 g Butter und 90 g Zucker werden mit 1 Päckchen Vanillezucker schaumiggerührt. Man gibt 1 Ei, 125 g Mehl, 60 g geröstete und feingeriebene Haselnüsse sowie 2 Eßlöffel Pulverkaffee dazu. Die Masse wird mit einer Spritze zu Röschen geformt oder auch mit einem Kaffeelöffel zu kleinen Häufchen auf das gefettete Blech gesetzt. Man bäckt sie bei Mittelhitze rasch gar und überzieht sie dann mit einem Guß aus 70 g gesiebtem Puderzucker, 1 gehäuften Kaffeelöffel Pulverkaffee und etwas heißem Wasser. Zuletzt streut man Schokoladenstreusel darüber.

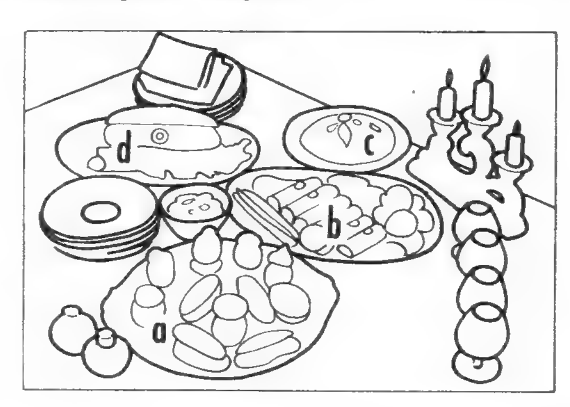
Kleines kaltes Büfett (58)

a) **Lustige Eierplatte:** 5 oder 6 Eier werden hartgekocht und so geschnitten, daß sie auf Kräckers aufrecht stehen bleiben. Mit Pumpernickel und Kaviar, Streifen von Paprika oder Tomaten macht man aus den Eiern lustige Gesichter und setzt aus Tomaten, Paprika und Karotten Hütchen auf. Dann höhlt man Tomaten und Essiggurken aus, füllt sie mit Italienischem oder Heringssalat, verziert sie mit Mayonnaise und setzt sie auf Salathäufchen. Aus 1 Ei, ½ Tomate und kleinen Tüpfchen von Mayonnaise gibt man noch einen Pilz dazu.

b) **Garnierte Schinkenrollen:** Gekochten Schinken formt man zu gleichmäßigen Rollen und füllt diese mit pikantem Italienischen Salat, legt die Rollen auf eine Platte und verziert sie mit dünnen Mayonnaisestreifen. Dazu gibt man Spargel, der als Salat angemacht ist, halbierte Tomaten und Gurkenfächer, eine mit Italienischem Salat gefüllte Paprikaschote, einen aufgeschnittenen Rettich sowie einen Pilz aus einem Ei und einem mit Mayonnaise bespritzten Tomatenhut. Die Platte mit gelben Paprikaschoten und Petersilie bunt verzieren.

c) **Mayonnaisensalat:** Beliebige Fleisch- oder Speckreste, eine kleine Knolle gekochter Sellerie, gelbe Rüben und roter Paprika werden in schmale Streifchen geschnitten. Dazu gibt man 1 Tasse grüne Erbsen, kleine Würfel von 1 Apfel und 1 Essig- oder Senfgurke, Kapern, kleingeschnittene schwarze Oliven, geriebene Zitronenschale und Zwiebel, Kräuter, Salz und Pfeffer, etwas Suppenwürze, 1 Prise Zucker und reichlich Mayonnaise. Der sehr gut durchgewürzte, pikante Salat wird auf eine Schale getürmt und glattgestrichen. Aus ausgestochenem Eiweiß, gebrühten Lauchbändern, geschnittenen Paprika- oder Tomatenstreifen und Essiggurkenscheibchen garniert man Blüten. Außenherum gibt man Scheiben von Essiggurken und Tomaten oder Paprika.

d) **Gefüllter Sandwicheslaib:** Ein kleiner Weißbrotlaib wird der Länge nach durchgeschnitten und dann leicht ausgehöhlt. Man bereitet aus kleingeschnittenen Fleisch- oder Wurstresten, ½ Tasse voll Zuckererbsen, reichlich feingeschnittenen Streifchen von gekochtem Sellerie, Karotten, 1–2 Kartoffeln, Tomaten oder Paprika, geschnittener Essig- oder Senfgurke, 1–2 gewürfelten Äpfeln, etwas geriebener Zwiebel und Zitronenschale, Mayonnaise, Kräutern, Salz, Pfeffer, Essig und Zucker einen saftigen und sehr würzigen Salat, den man hochauf in das Brot füllt. Mit Streifchen von rotem Paprika oder Tomaten, mit Fächern von Essiggurken und Eischeiben wird garniert; außerdem legt man eine mit dem gleichen Salat gefüllte Paprikaschote und einen grünen Zweig dazu.



Lesen Sie bitte weiter auf Seite 72



126

Käsetoast „Hawaii" (126)

Weißbrotscheiben werden mit Butter bestrichen, dann mit rohem oder gekochtem Schinken, jeweils mit einer Scheibe Ananas und einer schönen Scheibe Holland-Edamer belegt. In der vorgeheizten Röhre überbäckt man die Schnitten etwa 8–10 Minuten (bis der Käse zerläuft), überstreut sie dann mit etwas Paprika und bringt sie sofort zu Tisch.



Käsegerichte



127

Käsereis (127) Im Wasserbadtopf (auf der Herdplatte) läßt man eine zerdrückte Zehe Knoblauch mit etwas Olivenöl durchschmoren. Dann wird der Knoblauch herausgenommen. Nun rührt man eine große Tasse Reis in den Topf, gießt noch gut 1½ Tassen Wasser daran und fügt etwas Salz, Suppenwürze und einige Fäden Safran hinzu. Der Wasserbadtopf wird jetzt über den Topf mit kochendem Wasser gehängt und zugedeckt. Kurz vor dem Garwerden mischt man 3–4 Eßlöffel Parmesankäse darunter und setzt dann tief eingeschnittene Tomaten in den Reis, die mit einem Stückchen Käse gefüllt wurden. Zugedeckt läßt man alles schön garschmoren.

Ramequin (128) Dieser saftige Käseauflauf ist ebenso wohlschmeckend wie sättigend. Man gibt je Person eine dicke Weißbrotscheibe und eine dicke Scheibe aus holländischem Käse in eine gut gefettete feuerfeste Glasform und legt seitlich Tomatenscheiben dazu. Dann verschlägt man ¼ Liter sauren Rahm oder mit Zitronensaft gemischte Dosenmilch mit 2–3 Eiern, würzt mit Salz und etwas Muskat und gießt diese Milch über das Brot. Der Auflauf muß bei guter Hitze garbacken, bis er eine schöne Kruste bekommen hat. Zuletzt streut man Schnittlauch darüber.

Pikanter Käse-Tomaten-Kuchen (129) Man bereitet aus 150 g Mehl, 60 g Fett, 1 Ei, etwas Salz und einer Prise Backpulver einen mürben Teig, der nach kurzem Durchwellen kühl gestellt und dann ausgewellt wird. Dann legt man ihn in eine gefettete Form, gibt eine Lage dünner Käsescheiben darauf, bedeckt diese mit nicht zu dünnen Tomatenscheiben und garniert mit einem Gitter aus Käse und gewässerten Sardellenfilets. Diesen pikanten Kuchen bäckt man in der Röhre goldbraun.



128



129



Kulinarische Palette (59)

Auf der Fleischplatte sind etwas Schinken und kalter Braten, Wurst, einige Eischeiben und Essiggurken, außerdem ein Tomatenkörbchen, das mit Petersilie gefüllt ist, geschmackvoll angerichtet. Die Tomate steht auf leckerem Fleischsalat. – Die Käseplatte zeigt einige Sorten Käse, aufgeschnittene Butter, mit Mayonnaise gefüllte Eier, verschiedene Brotarten, Radieschen und Oliven. – Die Obstplatte wird je nach Jahreszeit bunt hergerichtet.

Kalter Braten mit Sülze (60)

Bei einer Einladung wirkt eine Platte mit kalt aufgeschnittenem Braten festlicher als Wurst oder Aufschnitt. Zu diesem Zweck bereitet man den Braten schon am Tag vorher zu, damit er sich schön aufschneiden läßt. Nur wenn er ganz kalt ist, ergeben sich schöne glatte und auch saftige Scheiben, während heiß aufgeschnittener Braten verfärbt, trocken wird und sich unansehnlich aufrollt. Je nachdem, um welches Fleisch es sich handelt, brät man helle Sorten, also Schweine- oder Kalbfleisch, völlig gar, Rindfleisch (Filet) oder Wild wird bei großer Hitze kurz „englisch" gebraten, so daß das Fleisch im Innern noch schön rosa bleibt. Man legt die Scheiben im Bogen gefällig auf eine Platte und gibt dazwischen grobgehackte Sülze.

Für diese verwendet man die kalte entfettete und mit etwas Wasser oder Fleischbrühe aufgegossene und dann durch ein feines Sieb gegebene Soße. Sie wird mit Zitronensaft, Suppenwürze und Salz herzhaft nachgeschmeckt und mit Gelatine gesteift. Auf 1/4 Liter Soße gibt man dabei 3 Blatt restlos aufgelöste Gelatine. Diese Soße wird in ein flaches Gefäß gegossen und nach dem Erstarren in gleichmäßige Würfelchen geschnitten. Zuletzt garniert man die Platte noch mit Ei, Petersilie und kleinen Tomatenstreifen.

Schwedenplatte (61)

Auf einem großen Tablett richtet man Schälchen mit verschiedenen appetitanregenden Leckerbissen.

Vorn steht eine Schale mit pikantem Salat aus grobgeschnittenem Chicorée, Äpfeln, Blutorangen und Sellerie, vermengt mit würzig angemachter Mayonnaise. – Anschließend Tomatenscheiben, die mit Ingwer, Salz, etwas Zucker und einem Gläschen Weinbrand mariniert sind. – Dahinter Fischfilets aus der Dose, in Milchner-Tunke, gewürzt mit Paprika. – Daneben Gänseleberpastete, dann in Essig eingelegte Pilze und Essig- und Senfgurken. – In der Mitte ein Schüsselchen mit deutschem Kaviar.

Das pikante Tablett (62)

Auf diesem großen Drehtablett stehen fünfzehn bunte Schälchen mit den pikantesten Kleinigkeiten, die ein kaltes Büfett erst interessant machen. In der Mitte stehen Käsekräckers, Brezeln, Salzstangen, kleine Käsekekse und Pommes-chips. Das sind hauchdünne, in Fett ausgebackene Kartoffelblättchen, die leicht durchgesalzen werden. Außenherum sind von vorn rechts angefangen: rote Paprikaschoten, gebrannte Mandeln, süßsaure Senfgurken, geschnittene Tomaten, grüne Oliven, Perlzwiebeln, gelbe Paprikascheiben in Essig und Öl, geschnittene Zwiebeln mit Paprika bestreut, Essiggurken, schwarze Oliven, Preiselbeeren und schließlich ein Schälchen voll Mayonnaise.

„Spießchen" für die schnelle Küche

SEITE 34

Hamburger Spieße (63)

Hackfleisch aus halb Schweine- und halb Rindfleisch wird in üblicher Weise mit Bröseln oder milchgeweichtem Weißbrot vermengt. Man schmeckt die Masse pikant mit Zitronensaft, geriebener Zitronenschale, Zwiebel, Petersilie, Salz, Pfeffer, Curry, Suppenwürze und nach Belieben auch noch mit 1–2 Eßlöffel geriebenem Meerrettich ab. Dann formt man nicht zu große Küchlein, brät sie in der Pfanne goldbraun, legt sie auf eine heiße Platte und brät in der gleichen Pfanne noch Speckstreifen schön knusprig. Auf Spieße werden nun nacheinander ein Stückchen Ananas, eine gefüllte Olive, der rundgerollte Speck und das Fleischküchlein gereiht. Diese Spieße, mit etwas Petersilie garniert, sehen sehr festlich aus, schmecken ausgezeichnet und bereiten nicht viel Arbeit.

Nieren am Spieß (64)

Zwei Schweinenieren werden der Länge nach durchgeschnitten und gut gewässert. Dann brät man 2 dicke Weißbrotscheiben und 2 Apfelscheiben in Butter braun und bereitet eine pikante Tomatensoße. Dafür schmort man etwas geriebene Zwiebel in 2 Eßlöffel Öl oder Butter und gibt 1 Döschen Tomatenmark, etwas Zitronensaft, Salz, Paprika, Suppenwürze, ein wenig Zucker daran und gießt auf. Man schmort dann auch die Nieren in Butter gar, steckt sie auf

Spieße, von denen je zwei auf die mit Apfelscheiben belegten Brote gepiekt werden, und legt das Ganze auf die heiße Platte, gibt die Soße dazu und garniert noch mit 3 verlorenen Eiern und Petersilie.

Speck-Spieße (65)

Zuerst werden je Spieß 2 lange Scheiben Frühstücksspeck und 2 kleine Zwiebeln in Fett rasch durchgebraten. Man rollt den Speck auf und steckt ihn abwechselnd mit Zwiebeln und zuletzt mit einem gerollten Streifen Paprika an den Spieß. Dazu werden in Essig eingelegte Maiskörner oder nach Belieben auch anderes pikantes Mixed Pickles gereicht.

Schaschlik (66)

Schaschliks sind Spieße mit allerlei kleinen gegrillten oder gebratenen Fleisch- und Speckstückchen und sehr viel Zwiebeln. Man schneidet kleine Schnitzel von Kalb- und Schweinefleisch, Rind- oder Schweinefilet, Kalbsleber oder auch etwas Kalbsniere sowie durchwachsenen Speck und grillt oder brät sie rasch gar. Gleichzeitig schmort man sehr viele Zwiebelringe und steckt das alles abwechselnd auf lange Spieße. Dann streut man Paprika darüber und richtet die Spieße originalgetreu auf einem Holzteller an. Dazu gibt es ganze Bratkartoffeln und aufgeschnittene Paprikaschoten in Essig, die in einem Salatblatt liegen.

Warme Vorgerichte

SEITE 36

Falsche Austern (68)

Ein schönes Kalbshirn wird in Essig-Salz-Wasser gargekocht, abgetropft und gereinigt. Man verteilt es in gebutterte Muscheln oder feuerfeste Förmchen und gießt eine Käsesoße darüber. Für diese schmort man etwas Butter und Mehl durch, gießt mit wenig Wasser und Milch auf und fügt einen Dreieck-Schmelzkäse hinzu. Man würzt mit Salz, Muskat und Suppenwürze nach. Diese gut verrührte Soße, nun in die Förmchen gegossen, bestreut man noch mit etwas Käse; dann überbäckt man die Muscheln in der Röhre goldbraun und garniert die Platte mit Petersilie, Orangen- und Zitronenscheiben und einer Tomate.

Pastete mit portugiesischem Ragout (69)

200 g Blätterteig, wie man ihn auch fertig kaufen kann, wird zu einer tellergroßen Platte und zwei dazu passenden Ringen mit Deckeln ausgestochen. Der Deckel fällt jeweils aus einem Ring aus. Da Blätterteig etwa um ein Drittel schwindet, muß man die Größe der Pastete richtig berechnen. Man bäckt nun den nur oben mit Ei bestrichenen Teig in der Röhre vorsichtig hell aus und setzt den Boden mit den Ringen zusammen.

Für die Füllung schmort man 250 g kleingewürfeltes Kalbfleisch mit einer geriebenen Zwiebel an, fügt reichlich Paprika, Salz, Pfeffer und etwas Fleischbrühe dazu und läßt das Fleisch gardämpfen. Zuletzt gibt man 15–20 Oliven, ebensoviel Perlzwiebeln und Speckwürfel, reichlich gehackte Petersilie und wenn möglich noch 1 Dose abgetropfte Champignons daran. Mit etwas Madeira, Gewürzen, geriebener Zitronenschale und einer winzigen Prise Zucker wird die Füllung verfeinert, ohne daß die Soße daran zu dünn wird, und dann in die Pastete gegeben. Dann legt man den Deckel der Pastete schräg darauf und garniert mit Paprikaschoten oder Tomaten und etwas Grün.

Schlemmerhappen (70)

125 g gut ausgepreßten, durch ein Sieb gestrichenen Quark verrührt man mit 4 Eßlöffel Milch, 1 Ei und 4 Eßlöffel Öl. Dann werden 250 g Mehl und 1 Päckchen Dr. Oetker Backpulver „Backin" gesiebt und gut die Hälfte davon dazugegeben. Den Rest knetet man nach und nach darunter. Dann den Teig etwa 36×36 cm ausrollen und neun Quadrate ausrädeln. Diese nun mit einer Füllung aus 125 g rohem feingeschnittenen Schinken und etwa 65 g kleingewürfeltem Kräuterkäse belegen, aufrollen und an den Seiten festdrücken. Man legt die Happen auf ein gefettetes Blech, bestreicht sie mit Milch und bäckt sie etwa 20 Minuten bei guter Mittelhitze.

Auf einer großen Platte, mit Salat, Eischeiben und Tomaten garniert, schmecken die Schlemmerhappen zu pikantem Quark vorzüglich.

Paradies-Eier (71)

Viereckige, nicht zu dünne Weißbrotscheiben werden leicht gebuttert und dann mit einer Scheibe Schinken oder Speck belegt. Man schneidet sie sorgfältig gleich groß und streut in die Mitte eine Spur Grieß oder Semmelbrösel, damit der aufgesetzte Eidotter nicht abrutscht. Der Eischnee wird leicht gesalzen, sehr steif geschlagen und gefällig um den Eidotter gespritzt. Man bäckt die Brötchen dann in der Röhre goldgelb und serviert sie heiß mit frischen Radieschen.



130

Vanille-Eisbecher (130)

1 Liter Milch mit 1–2 Vanilleschoten langsam erhitzen, dann aber wieder völlig erkalten lassen. Nun rührt man 5 Eigelb und 200 g Zucker schaumig, gibt 30 g Butter und die Vanillemilch dazu, schlägt die Creme auf schwachem Feuer und läßt einmal aufkochen. Nach dem Erkalten gibt man die Masse in die Maschine oder in das Kühlfach.
Oder man kocht in 1 Liter Milch 1 Päckchen Vanillepudding und 2 Päckchen Vanillezucker, süßt nach Belieben etwas nach und läßt die Creme erkalten. Dann wird noch ¼ Liter steifer Schlagrahm daruntergezogen und in die Maschine gegeben.

Ananas-Eis mit Früchten (131)

1 Päckchen Vanilleeispulver rührt man nach Vorschrift an und gibt 3–4 in kleine Stückchen geschnittene Ananasscheiben, die gut abgetropft sein müssen, darunter. Man läßt die Masse in einer Schale im Kühlschrank gefrieren und füllt sie dann in Becher. Obenauf werden hochkant eine halbe Ananasscheibe, rechts und links davon Pralinen und bunte Belegfrüchte gelegt.

Krokant-Eis (132)

Für den Krokant werden 1 Messerspitze Butter und 15 g (1 gestrichener Eßlöffel) Zucker zerlassen und unter Rühren so lange erhitzt, bis der Zucker schwach gebräunt ist. 30 g abgezogene und kleingehackte Mandeln dazugeben, unter ständigem Rühren erhitzen, bis der Krokant genug gebräunt ist. Dann auf einer geölten Platte erkalten lassen und in kleine Stücke stoßen.
Für das Eis 1 Päckchen Dr. Oetker Eispulver, Vanillegeschmack, mit ¼ Liter kalter Milch sowie 40 g Zucker glattrühren und ½ Stunde quellen lassen. ⅛ Liter Sahne steifschlagen und mit dem kalten Krokant unter das angerührte Eispulver ziehen. Den Kühlschrank auf die stärkste Kältestufe stellen und die Masse im Gefrierfach bis zur gewünschten Festigkeit gefrieren lassen.
Gefrierzeit: 2–3 Stunden, je nach Größe des Kühlschranks. Danach den Kühlschrank wieder auf normal stellen und das Speiseeis erst kurz vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen.

Brombeer-Eisbecher (133)

In breite Gläser füllt man abwechselnd reife Brombeeren, die leicht gezuckert und mit einem Schuß Weinbrand verfeinert sind, und Vanilleeis (Rezept 129). Man garniert mit schönen Beeren und Schlagrahm oder gesüßtem Eischnee.

Gemischtes Eis mit Früchten (134)

In kühle Glasbecher gibt man frische, zerdrückte und mit Vanillezucker gesüßte Himbeeren oder Johannisbeeren und setzt darauf je eine Portion Vanille- und Haselnußeis. Dafür werden etwa 150 g gemahlene Haselnüsse in 1 Liter Milch aufgekocht und nach dem Erkalten weiter wie Vanilleeis (Rezept 129) zubereitet. Dann garniert man das Eis mit großen Tupfen Schlagrahm und mit frischen Beeren.



131



132



133

Eis-Desserts

134

Pikantes Geflügel

SEITE 54/55

Wildenten-Perkölt (99)

Eine große oder zwei kleine Wildenten schneidet man in gefällige, nicht zu kleine Stücke und brät sie mit 3–4 fein aufgeschnittenen Zwiebeln in reichlich Butter goldbraun an. Dann gibt man einen Kaffeelöffel milden Rosenpaprika und etwas Wasser dazu und schmort das Fleisch darin weich. Außerdem läßt man noch etliche kleine vorgekochte Karotten, kleine geschälte Zwiebeln, Lauchstücke und grüne Erbsen in der Soße völlig weich schmoren. Zu diesem leckeren Perkölt, das noch mit Suppenwürze, ein wenig Zitronensaft oder Essig, etwas gewiegtem Kümmel und mit einem halben Glas Weißwein verfeinert und eventuell mit etwas Tomatenmark übergossen wird, serviert man Semmelknödel.

Tessiner Ente (100)

Eine schöne Ente wird wie üblich sauber geputzt und dann gefüllt. Dazu bereitet man aus 2–3 in Milch eingeweichten und dann ausgedrückten Brötchen, der gewiegten Leber und dem kleingeschnittenen Herz der Ente einen Teig und würzt sehr pikant mit Salz, Pfeffer, etwas geriebener Zwiebel sowie Petersilie. Die Füllung wird in die Ente geschoben, die Öffnung mit einer Klammer geschlossen oder zugenäht.
Hierauf brät man die Ente unter häufigem Begießen fertig und würzt die Soße mit etwas Curry.
Gleichzeitig werden etliche Kastanien geröstet, bis ihre Schalen platzen und sich samt der inneren Haut leicht abziehen lassen. Man kocht sie dann weich und drückt sie durch ein Sieb. Ohne weitere Zutaten wird diese lockere Kastanienmasse in kleine Papiertütchen gefüllt und mit einem Tupfen Tomatenmark bekrönt. Zwischen die Kastanien setzt man halbierte Orangen, hübsch ausgezackt und mit einer Mandel belegt. Diese Garnierung sieht nicht nur sehr festlich aus, sondern schmeckt überdies auch ausgezeichnet.

Fasan mit Kastanienfüllung (101)

Ein schöner großer Fasan wird zuerst geputzt, dann innen mit Salz, Pfeffer und etwas Paprika gewürzt. Hierauf kocht man 1–2 in kleine Würfel geschnittene Kartoffeln kurz vor und kocht gleichzeitig rund 200 g vorgeröstete und geschälte Kastanien weich. Sie werden mit den Kartoffeln gemischt und mit Salz und Pfeffer, reichlich Majoran, etwas Curry, geriebener Zwiebel, Petersilie und Zitronenschale, 2 Eiern und etwas Semmelbröseln vermengt. Man schiebt diese Masse in den Fasan und steckt ihn zu. Dann brät man ihn bei guter Hitze gar und schneidet ihn in vier gleichmäßige Stücke. Diese werden auf einen Berg von Sauerkraut so angerichtet, daß die Flügel bzw. die Keulen nach oben stehen. Außenherum gibt man die Kastanienfüllung und Ananasstückchen. Tannengrün und rote Vogelbeeren krönen den Fasan.

Fasan mit Preiselbeer-Äpfeln (102)

Ein schöner fetter Fasan wird innen mit Salz und Pfeffer, außen nur mit Salz eingerieben. Dann bereitet man die Füllung: dafür rührt man 50 g Butter oder Gänseschmalz mit 1 Ei schaumig, fügt die gekochten und feingewiegten Innereien (Herz, Magen, Leber), etwas feingeriebenen Meerrettich, ½ geriebenen Apfel, Salz und Pfeffer, 2 zerdrückte Wacholderbeeren, ein wenig geriebene Zitronenschale und Zwiebel und wenig Semmelbrösel hinzu. Diese halbfeste Füllung wird in den Fasan geschoben, der dann zugenäht oder zugesteckt und in Form gebunden wird, damit Flügel und Keulen nicht abstehen. Man brät ihn unter häufigem Begießen goldbraun. Während der ersten Bratzeit deckt man ihn mit Pergament oder noch besser mit einer dünnen Speckschwarte zu und läßt ihn erst zuletzt bräunen. Der Fasan wird auf einer großen Platte serviert und mit grünen Bohnen und geschmorten Äpfeln, die mit Preiselbeeren gefüllt sind, umgeben.

Fisch, gesotten und gebraten

SEITEN 58/59 UND 60/61

Gebackene Scholle (107)

Zwei nicht zu große Schollen werden abgezogen, oder man läßt sie besser vom Fischhändler schon abziehen. Sie werden mit etwas Zitronensaft und Salz gewürzt, dann bäckt man sie in genügend heißem Fett in der Pfanne beiderseits goldbraun und legt sie auf eine vorgewärmte Platte. Sie werden mit Zitronenscheiben und ganzen, leicht erhitzten Tomaten verziert. Als Soße gibt man zerlassene Butter.

Kabeljau in Zwiebel-Wein-Soße (108)

Ein schönes Stück Kabeljau wird mit Salz, geriebener Zwiebel, Zitronenschale und Zitronensaft mariniert und eine Weile beiseitegestellt. Unterdessen brät man 2–3 große, aufgeschnittene Zwiebeln in etwas Fett an, gibt den Fisch darauf, gießt ein wenig Weißwein dazu und schmort den Fisch in feuerfester Form, gut zugedeckt, zusammen mit gebrühten und geschälten Tomaten gar. Die Soße schmeckt man mit Suppenwürze, Zitronensaft, Salz und gehackter Petersilie ab. Zuletzt wird der Fisch mit Zwiebeln und Zitronenschnitzchen recht appetitlich garniert.

Gebratene Heringe (109)

Eine geriebene Zwiebel, eine geriebene Zitronenschale und etwas Zitronensaft mischt man gut, reibt damit dick frische Heringe ein und läßt sie ½ Stunde ziehen. Dann wird die Marinade abgewaschen. Man salzt die Fische und wendet sie in Mehl, verrührtem Eigelb und Semmelbröseln. Nun werden sie in genügend Fett goldbraun gebacken und mit Zitronenstückchen, Tupfen von Tomatenmark und Kräutern garniert zu Tisch gegeben. Dazu gibt es Salzkartoffeln und Mayonnaise oder Remouladensoße.

Gebackene Schleien mit Käsekruste (110)

Sauber geputzte und gewaschene Schleien werden mit einem Gemisch aus gehackter Petersilie und Zwiebel, etwas Salz und Paprika gefüllt und mit gehackter Zwiebel in Fett geschmort. Man gibt ein wenig Butter darauf, füllt dann die Soße mit Weißwein auf und gießt sie während des Bratens mehrmals über den Fisch. Er muß im ganzen etwa 30 Minuten garen und wird dann mit einem Streifen von geriebenem Käse überstreut. Man überbräunt ihn hierauf nochmals, bis die Käsekruste geschmolzen ist. Zuletzt pudert man einen Streifen Paprika darüber und garniert dieses delikate Gericht mit Petersilie.

Hecht nach Senatorenart (111)

Das schöne Mittelstück eines Hechts von etwa 1 kg wird geschuppt und mit Spießen auf der Bauchseite zugesteckt. Dann kocht man den Fisch in schwach siedendem, starkem Essigsud mit Zwiebelringen, Karotten, Petersilie- und Selleriegrün. Er wird abgetropft und mit Fischsülze übergossen. Für diese wird ¼ Liter Fischsud mit 4 Blatt Gelatine verrührt, mit Essig und Salz nachgewürzt und löffelweise immer wieder über den Hecht gegossen. Man legt ihn dann auf eine große Platte und garniert ihn mit einer grünen Schleife aus gebrühtem Lauch. Außenherum gibt man kleine Essigmaiskolben oder anderes Mixed Pickles, rote Paprikastreifen in Essig, gekochte Scampi oder Krebsschwänzchen oder auch große Krabben, gefüllte und schwarze Oliven, Zitronen- und Eischeiben.

Schollen mit Dill-Mayonnaise (112)

Kleine, gleichmäßige Schollen werden mit Salz, etwas geriebener Zitronenschale und geriebener Zwiebel mariniert, mit Zitronensaft beträufelt und dann in Mehl gewendet. Man brät sie rasch in genügend Fett oder Öl goldbraun, legt sie auf eine heiße Platte und übergießt sie mit einer Dill-Mayonnaise. Für diese hat man 2–3 Eßlöffel Mayonnaise mit einem Büschel feingehacktem Dill, dem Saft von ½ Zitrone, einigen Tropfen Suppenwürze und einer Prise Salz abgeschmeckt. Die Schollen werden dann noch mit Zitronen- und Tomatenscheiben sowie Petersilie hübsch garniert.

Gegrillte Karpfen-Schnitten (113)

Der Karpfen ist ein prachtvoller Fisch, und es gibt wohl niemand, der ihn nicht gern essen würde. Wer ihn aber einmal gegrillt bekommen hat, weiß erst richtig, wie delikat er schmeckt.
Dazu wird der Karpfen wie üblich geschuppt, gereinigt und ausgenommen und dann in etwa 1½ cm dicke Scheiben geschnitten. Man braucht zu diesem Zweck ein festes Messer oder ein Beil und eine kräftige Schere für die Haut.
Der Fisch wird dünn geölt, aber nicht gesalzen. Dann heizt man das Grillgerät gut vor, bestreicht den Rost mit etwas Öl und legt die Schnitten darauf. Sie werden auf beiden Seiten in wenigen Minuten zart durchgegrillt, hierauf dann übersalzen und auf eine vorgewärmte Platte gelegt. In die Höhlung gibt man je eine Zitronenscheibe und ein Büschel Petersilie; die Zitronen kann man noch mit kleinen halbierten Tomaten verzieren. An die Seite der Platte legt man gefällig geschnittene Salzkartoffeln. Für die Soße bereitet man eine zarte, fettreiche weiße Schwitze, die aufgegossen und mit ganz wenig gesüßtem Rahm oder Dosenmilch, einem Glas Weißwein und reichlich gehackter Kresse, Salz und einer Prise Zucker abgeschmeckt wird. Die Soße muß sehr zart und doch pikant schmecken.

Rotbarsch im Festgewand (114)

2–3 große Rotbarschfilets werden in sechs Portionen geschnitten und mit Salz, geriebener Zwiebel und Zitronenschale, etwas Zitronensaft und Paprika gewürzt. Man schmort dann eine große feingehackte Zwiebel mit 2–3 kleingeschnittenen, leicht ausgedrückten Tomaten, etwas gehackter Petersilie und ein wenig feingeriebenem Sellerie durch und türmt diese mit Salz, Paprika und Suppenwürze abgeschmeckte Masse auf die Fischfilets (siehe Bild rechts unten, Seite 61). Darüber legt man je eine halbe Käsescheibe und bäckt hierauf die Filets auf einem gefetteten Blech in der Röhre goldbraun. Man reicht Spaghetti dazu, die pikant mit Tomatenmark abgeschmeckt wurden.

Creme und Pudding



Andalusische Pfirsiche (135)

Lesen Sie bitte die Rezepte zu diesen Gerichten auf Seite 81



▲ Fruchtbecher (136)

▼ Stachelbeer-Sülze (137)





Kirschcreme (138)



Gemüsebeilagen

SEITE 62 63

Speckgemüse (115)

Ein Teller voll grüner Bohnen, große Würfel von gelben Rüben, kleine geschälte Zwiebeln, einige Stangen aufgeschnittener Lauch und ein Stück Schweinespeck werden in genügend Salzwasser mit gehackter Zwiebel weichgekocht. Dann schneidet man das Fleisch in grobe Würfel, mischt es unter das Gemüse und richtet es mit Tomaten und Schnittlauch an.

Kräuterspargel mit gefüllten Eiern (116)

In Salzwasser gibt man ein reichliches Bündel Würzkräuter, eine Prise Zucker und den geschälten Spargel. Er wird weichgekocht und abgetropft. Dann legt man ihn auf eine Platte und garniert mit halbierten Eiern und Tomaten, die mit Mayonnaise gefüllt sind. Vorher mischt man unter die Mayonnaise die Eidotter, etwas Salz und einige Tropfen Suppenwürze.

Gemüseplatte mit Pfifferlingen (117)

Eine Rose Blumenkohl wird in Salzwasser weichgekocht, dann abgetropft und auf eine heiße Platte gesetzt. Inzwischen schmort man große grüne, halbierte und sorgfältig von allen Kernen befreite Paprikaschoten in etwas Fett mit Wasser, ganz wenig Salz und Zucker schön gar; sie dürfen dabei nicht zerfallen. Man füllt sie mit geschmorten und mit etwas Salz sowie Petersilie durchmischten Pfifferlingen und legt sie um den Blumenkohl, der mit heißer Butter übergossen und mit Schnittlauch bestreut wird.

Gefüllte Wirsingköpfe (118)

Kleine Wirsingköpfe werden im ganzen in Salzwasser weichgekocht und abgetropft. Wer es liebt, kann dem Wasser auch eine Prise Natron beifügen; dann bleibt das Gemüse leuchtend grün. Man höhlt die Köpfe oben vorsichtig aus, füllt sie mit pikant abgewürztem Hackfleisch und setzt noch eine frische Tomate in die Mitte. Sie werden nebeneinander in eine gut gefettete Pfanne gesetzt, mit etwas Fett übergossen und dann in der Röhre braun gebraten. Man reicht dazu eine milde Tomatensoße mit einem Schuß Rahm.

Gemüseplatte mit Mais-Kroketten (119)

In Salzwasser mit einem Stückchen Fett kocht man groben Maisgrieß in gleicher Weise wie Grießbrei. Der Mais muß aber bei geringer Hitze etwas länger quellen. Dann gießt man ihn auf eine nasse Platte, streicht ihn 1–2 cm dick glatt und sticht nach dem Erkalten kleine Plätzchen aus. Nun werden sie rasch in etwas Fett nur auf einer Seite durchhitzt. Die Mais-Kroketten gibt man mit Gemüsen, wie etwa grünen Bohnen oder Paprika-Tomaten, auf eine Platte und garniert mit Petersilie. Diese Gemüseplatte ist eine ausgezeichnete Beilage zu jedem Braten.

Auberginen mit Paprika (120)

Auberginen (Eierfrüchte) werden geschält, in große Würfel geschnitten und mit einer großen feingehackten Zwiebel sowie einer roten, einer gelben und einer grünen Schote Paprika, die sorgfältig entkernt und sehr fein aufgeschnitten wurden, in Fett durchgeschmort. Man gießt 2 Eßlöffel dickes Tomatenmark hinzu, würzt mit Essig, etwas Salz und Pfeffer, reichlich Zucker, ein wenig Curry und Ingwer, Muskat und Nelke und gibt noch 1 Eßlöffel Kapern darunter. Das gut gewürzte, scharfe und süßsauer schmeckende Gemüse wird durchgekocht, bis die Soße dicklich geworden ist. Man reicht es, kalt oder warm, als pikante Beilage zu kaltem Fleisch, zu Braten oder Fisch.

Indische Reistafel (125)

SEITE 66

Die Indische Reistafel, in vielen Ländern geradezu Mode geworden, wird auch uns in manchem Restaurant mit allen Raffinessen dargeboten. Warum sollten es also nicht auch unsere Hausfrauen probieren? Man benötigt zur Reistafel zwar allerlei Spezialgewürze, die man in guten Delikatessengeschäften erhält, aber gerade das bringt ja den Reiz in dieses Gericht. Unser Bild zeigt, links oben angefangen, zwei Paprikaschoten, die mit einem würzig abgeschmeckten Gemisch aus gehacktem Schweinefleisch und Reis gefüllt sind. – Davor steht ein Schüsselchen mit Krabben und darunter eine Platte mit gebratenen Fleischwürfeln am Spieß; das Fleisch hierfür ist mit Curry und dem sehr scharfen Sambal-Oelek gewürzt. – Die linke vordere Schüs-

sel enthält ein süß-pikantes Kompott aus Apfel- und Gurkenschnitzen sowie Kirschen. Die Soße daran ist dicklig und mit reichlich Zucker, Ingwer, Essig und Pfeffer versehen. – Das Gemüse rechts daneben besteht aus geschnittenem Weißkraut, Gurkenschnitzchen und grünen Bohnen in einer scharfen Paprikasoße. – Die nächste Schüssel rechts außen: ein Salat aus Tomaten, Lattich, Weißkraut und Sellerie. – Die fünf Schüsselchen darüber sind mit Mango-Chutney (Konserve), mit gerösteten Erdnüssen, Fruit-Sauce (Konserve), gerösteten Kokosflocken und einer Mischung aus Meerrettich, Apfel und Preiselbeeren gefüllt. – Dahinter sehen wir eine scharfe Paprika-Tomaten-Soße mit Eiern und rechts oben einen Teller mit kandiertem Ingwer. – Ganz oben in der Mitte liegen auf der Platte gebratene Bananen und Kroeboeck; dies ist ein fernöstliches Trockengebäck aus Fischfleisch und Gewürzen, das in heißem Fett gebacken wird und sich dann locker aufkräuselt.
Den Mittelpunkt der Tafel bildet natürlich der sehr locker und trocken gekochte Reis, am besten Langkornreis, der schneeweiß und perlend in der Schüssel liegen muß. Er ist ungewürzt, denn er dient ja als Unterlage für alle genannten scharfen Zutaten.

Creme und Pudding

SEITE 78 79

Andalusische Pfirsiche (135)

2–3 Eidotter, 3 Eßlöffel Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker und 2 Gläser Weinbrand rührt man sehr schaumig und hebt dann ½ Tasse Schlagrahm darunter. Diese Creme gibt man auf kleinen Tellern zu großen halbierten und in Zuckerwasser nicht zu weich geschmorten Pfirsichen. Man setzt noch ein kleines Häufchen recht steifen, leicht gesüßten Schlagrahm dazu und verziert die Speise mit Mandeln und grünen Pfirsichblättern.

Fruchtbecher (136)

In hohe Gläser gibt man 1–2 Eßlöffel gemixte und gesüßte rote Früchte, wie etwa Erdbeeren, Himbeeren oder entsteinte Kirschen, und darauf eine Schicht Vanille- oder Mandelpudding. Man sticht mit einer Gabel leicht durch, damit das Glas schön rot-weiß-meliert aussieht. An den Rand drückt man halbierte Stachelbeeren oder Erdbeeren und füllt dann mit Pudding auf. Man garniert die Becher mit Stachelbeeren, Mirabellen, Kirschen und einer schönen dicken gespritzten Haube aus Schlagrahm, verfeinert mit Vanillezucker.

Stachelbeer-Sülze (137)

Etwa 500 g Stachelbeeren werden geputzt und in etwas Zuckerwasser kurz aufgekocht. Auf 1 Liter gekochte Beeren gibt man 13 Blatt aufgelöste Gelatine und 2 Päckchen Vanillezucker. Die Sülze wird in eine nette, mit kaltem Wasser ausgespülte Form gefüllt. Nach dem Erstarren stürzt man sie und garniert die Sülze mit etwas gesüßtem Schlagrahm oder Eiweiß und schönen frischen Stachelbeeren.

Kirschcreme (138)

1 kg schöne, weiche schwarze Kirschen werden entsteint und dann roh durch ein Sieb gestrichen. Man gibt etwa 200 g Zucker dazu, schlägt 4 Eiweiß zu sehr steifem Schnee, zieht diesen sorgfältig unter das Kirschmus und mischt zum Schluß ¼ Liter steifgeschlagenen Rahm darunter. Nach Belieben kann man noch ein wenig Zucker beifügen. Diese luftige Creme wird sehr kalt gestellt und vor dem Auftragen mit Sahnetupfen garniert.

Turiner Bananen (139)

In eine Schale gibt man einen Kranz von sorgfältig geschälten Orangenscheiben, dann einen Doppelkranz von nicht zu dünn aufgeschnittenen Bananen (etwa 2–3 Früchte). Hierauf rührt man 2 große oder 3 kleine Eier mit 2 gehäuften Eßlöffel Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker gut schaumig, gibt 1 Glas weißen Wermut daran und schlägt die Masse über Dampf, bis sie anfängt, dicklich zu werden. Man gießt einen Teil davon in die Mitte der Schale, legt eine Orangenscheibe hinein und überzieht diese mit beliebigem Gelee. Den Rest der Soße serviert man gesondert.

Erdbeer-Weinschaum (140)

Man erhitzt ⅜ Liter Weißwein mit 70 g Zucker, darf aber nicht kochen lassen. 1 gehäufter Eßlöffel Stärkemehl wird mit ⅛ Liter Wasser angerührt und darangegeben. Die Creme wird nun kurz einmal aufgekocht, dann vom Feuer gezogen und mit 1 Eidotter schaumiggeschlagen. Während sie erkaltet, zerdrückt oder mixt man 250 g reife Garten- oder Walderdbeeren mit etwas Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker und füllt diese abwechselnd mit der Creme in Becher, die mit gesüßtem Eischnee oder Schlagrahm und schönen roten Erdbeeren üppig garniert werden.


BOLS

An der HAUSBAR gemixt und gebraut

Wenn Sie gern mit guten Freunden oder der Familie „unter sich" sein möchten, abseits vom Trubel an Bar-Theken und schwindelerregenden Preisen, dann wird Sie die Idee einer Hausbar begeistern.
Sie brauchen dazu nicht viel: ein Schränkchen oder einen fahrbaren Barwagen für die verschiedenen Gläser, den Shaker und die Getränke, ein Tablett zum Abstellen, außerdem ein paar Kleinigkeiten, wie lustige Servietten aus Leinen oder Papier, bunte Trinkhalme und Löffelchen.
Als Grundstock für Ihre Cocktails legen Sie sich zunächst Wermut, Gin, Weinbrand, Rum, Curaçao und den unentbehrlichen Whisky zu. Alle übrigen Geschmacksraffinessen ergeben sich mit der Zeit.
Erwarten Sie Gäste, dann müssen Sie Ihre Bar „gestalten", das heißt alles griffbereit und doch dekorativ stellen. Dazu gehören auch die pikanten Happen, Gebäck, Nüsse, Oliven, Zigaretten usw. und Kerzenlicht; es ist unerläßlich für die Gemütlichkeit.
Unser großes Bild zeigt Ihnen, wie man seine Hausbar gut arrangiert; und gleich auf den folgenden zwei Seiten finden Sie interessante Cocktail-, Punsch- und Bowlenrezepte.



Frucht-Sorbet (141)



Ananas-Cocktail (145)

Lesen Sie bitte die Rezepte zu diesen Getränken auf Seite 86/87



Flambierte Aprikosen (142)



Eier-Flip (143)



Torero (144)



An der Hausbar gemixt und gebraut



Rotwein-Punsch (146)



Mai-Bowle (147)

An der Hausbar gemixt und gebraut

SEITE 84/85

Frucht-Sorbet (141)

In kleine Bechergläser gibt man einen Schuß roten Wermut, 1 Gläschen Gin oder Kirschwasser, 2–3 Eiswürfel und gesüßte Früchte, wie Johannisbeeren, Himbeeren, kleine Erdbeeren und aufgeschnittene Pfirsiche oder Aprikosen. Dann gießt man mit etwas Selterwasser auf und serviert den erfrischenden Frucht-Sorbet mit Strohhalmen.

Flambierte Aprikosen (142)

In einer geölten Pfanne läßt man 2 Eßlöffel Zucker goldbraun schmelzen und gießt mit etwas Wasser auf. Dann fügt man 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Eßlöffel dicken Himbeersirup, 2–3 Eßlöffel Weißwein und noch etwas Wasser hinzu, kocht die Soße dicklich und gibt halbierte Aprikosen, Stücke von 1–2 Bananen und in schmale Stücke geschnittene schwarze kandierte Nüsse hinein. Die Früchte werden noch kurz durchgeschmort. Hierauf gießt man 1–2 Eßlöffel hochprozentigen Rum darüber und zündet ihn an.

Eier-Flip (143)

3 Eidotter werden mit 150 g Zucker und 1–2 Päckchen Vanillezucker sehr schaumig geschlagen, am besten in der Rührmaschine oder auch im Mixer. Der Zucker muß sich vollständig gelöst haben! Dann gibt man 3 Cocktailgläser Gin, den Saft einer Zitrone, ½ Likörglas Curaçao und 4 Schuß Wermut dazu und schüttelt gut durch. Der Flip, den man mit Sodawasser ein wenig verlängern kann, muß s e h r kalt sein und wird in hohen Kelchgläsern mit Strohhalmen serviert.

Torero (144)

Zuerst werden 12–15 Stückchen Würfelzucker an Zitronen- und Orangenschalen abgerieben; man gibt ½ Liter starken, heißen Tee daran und verrührt, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Dann gießt man ½ Liter Madeira sowie je 1–2 Likörgläser Rum (wenn möglich keinen Verschnitt, sondern hochprozentigen Rum) und Weinbrand hinzu. Zum Schluß wird der Punsch mit feingeriebenem Muskat überstreut und kann mit etwas kochendem Wasser verdünnt werden. An sich aber ist der Torero ein scharfes Getränk und soll nur wenig verdünnt serviert werden.

Ananas-Cocktail (145)

In einen Cocktailkrug gibt man 2 Becher Ananassaft, 2 Becher Gin, 1 kleine Flasche Sekt, etliche Stückchen eingezuckerte Ananas und 2–3 Eiswürfel. Man rührt gut durch und serviert das Getränk in Cocktailgläsern und mit bunten Strohhalmen.

Rotwein-Punsch (146)

Zuerst bereitet man 3/4 Liter starken, aromatischen Tee; gleichzeitig erhitzt man 3 Flaschen Rotwein, am besten einen französischen oder Dalmatiner Wein, der voll schmeckt, aber keineswegs teuer zu sein braucht. Er darf nicht kochen. Während Tee und Wein warm werden, drückt man 5–6 Orangen und 1/2 Zitrone aus und gibt den Saft in eine Punschterrine, in die noch etwa 1/2 Stange Zimt (in Stückchen) und 3–4 Nelken kommen. Ist der Wein heiß, so wird er dazugegossen, ebenso der Tee, von dem man aber 2–3 Tassen in ein Töpfchen gibt und darin ungefähr 150–200 g Zucker (5–8 Eßlöffel) auflöst. Man gießt diesen Tee zum Punsch, der vom ersten Moment an zugedeckt bleiben muß, damit er nicht „ausraucht", sondern aromatisch wird. Nun werden noch 1–2 Weingläser Rum hinzugefügt. Den Punsch 2–3 Stunden ziehen lassen.

Mai-Bowle (147)

Für die Maibowle eignet sich am besten ein leichter Moselwein. Man kann natürlich auch Pfälzer oder rheinhessische Weine nehmen, die Bowle wird dann eben etwas schwerer. Im Prinzip sind alle deutschen Weißweine brauchbar; nicht jedoch ausländische. Schön duftender Waldmeister wird kurz mit Wasser überbraust und an den Stielen glattgeschnitten. Dann hängt man den grünen Teil, also nicht die Stiele, mit Hilfe einer Schnur 1–2 Stunden in einen Krug mit dem Weißwein. Inzwischen löst man die notwendige Menge Zucker in möglichst wenig heißem Wasser auf und stellt dann kalt. Wieviel Zucker man nimmt, richtet sich nach der Bowlenmenge und nach dem Geschmack. Auf keinen Fall soll es viel sein. Man nimmt den Waldmeister dann aus dem Krug und gibt die Zuckerlösung langsam zum Wein, so daß man den Grad der Süße durch Abschmecken prüfen kann.
Sind die Gäste eingetroffen, so füllt man eine Flasche Sekt (es kann auch Fruchtschaumwein sein) in den Krug und hängt vor dem Servieren zur Dekoration nochmals ein kleines Sträußchen Waldmeister in die Bowle. Sie muß schön gekühlt sein; darf aber nicht mit Eiswürfeln serviert werden! Schließlich schneidet man noch Zitronen in Scheiben, viertelt sie und gibt sie auf einen Glasteller mit bunten Pickern. Wer will, kann dann noch ein Zitronenschnittchen in seine Bowle geben.











Brombeertorte (148)



Pfirsichtorte (150)



Vierfruchttorte (149)

Obsttorten –

zarter Mürbteig belegt mit frischen Früchten

Lesen Sie bitte die Rezepte zu diesen Torten auf Seite 90





Trauben-Nuß-Torte (151)

Johannisbeertorte (152)

Obsttorten

SEITE 88/89

Brombeertorte (148)

250 g Aurora-Mehl, mit 1 gehäuften Kaffeelöffel Backpulver gemischt und gesiebt, 100 g in Flöckchen geschnittene Butter oder Margarine, 80 g Zucker, 2 Eidotter, etwas geriebene Zitronenschale und ein wenig Zitronensaft verknetet man zu einem mürben Teig, der nach kurzem Ruhen ausgewellt und mit Rand in eine gefettete Springform gelegt wird. Man bäckt den Boden hell aus und bestreicht ihn dann mit Vanille- oder Mandelpudding. Dann schlägt man das übrigbehaltene Eiweiß sehr steif, gibt 2 Eßlöffel Zucker und 1 Eßlöffel Himbeersirup dazu, damit sich der Schnee leicht rosa färbt (Brombeersaft eignet sich dafür nicht gut, er färbt den Schnee zu violett). Man setzt nun abwechselnd Halbkreise von dicken Schneetupfen und zwei Reihen Brombeeren auf den Kuchen und bekrönt den kleinsten Kreis zuletzt mit einem großen Schneetupfen. Die Torte sieht nicht nur lecker aus, sondern schmeckt auch großartig!

Vierfruchttorte (149)

Aus 300 g Aurora-Mehl, 2 gestrichenen Kaffeelöffel Backpulver, 150 g Butter oder Margarine, 1 Eidotter, 100 g Zucker, je einer Prise Salz und Zimt sowie 2–3 Eßlöffel Wasser und wenig Zitronensaft bereitet man einen mürben Teig, der nach kurzem Ruhen ausgewellt und mit Rand in eine gefettete Springform gelegt wird. Man bäckt den Boden bei Mittelhitze hell aus und belegt ihn dann gefällig mit frischen, zarten oder kurz vorgeschmorten und sehr gut abgetropften Früchten.
Unser Bild zeigt drei Bananenreihen, dazwischen große Gartenhimbeeren, kurz geschmorte, halbierte und geschälte Aprikosen und Johannisbeeren. Man kann natürlich nach Belieben auch andere Obstarten verwenden, die Hauptsache ist, daß der Kuchen gefällig und bunt aussieht. Zuletzt übergießt man die Früchte mit einem Geleeguß und garniert mit einem Kranz von gesüßten Schneetupfen aus dem übrigbehaltenen Eiweiß.

Pfirsichtorte (150)

Aus 200 g Mehl, 1 Päckchen Vanillepudding, 50 g geriebenen Mandeln oder Haselnüssen, 1 Eidotter, 100 g in Flöckchen geschnittener Butter, 80 g Zucker, je einer Prise Salz und Zimt und etwas Wasser oder saurem Rahm bereitet man einen Mürbteig, der ausgewellt und mit Rand in eine gefettete Springform gelegt wird. Man bäckt die Kuchenplatte hell aus und bestreicht sie dann mit Marmelade oder mit etlichen zerdrückten und gesüßten frischen Pfirsichen. Hierauf brüht und schält man 5–6 große Pfirsiche. In die Mitte des Kuchens wird eine halbierte Frucht mit der Schnittfläche nach unten gesetzt und um sie ein Kranz von dicken Pfirsichspalten. Außenherum legt man noch einmal eine Reihe roher Pfirsichspalten und garniert dann den Kuchen mit sehr steifem gesüßtem Eischnee aus dem übriggebliebenen Eiweiß.

Trauben-Nuß-Torte (151)

180 g Mehl, 60 g feingeriebene Walnüsse, 1 Kaffeelöffel Backpulver, 80 g Zucker, 125 g Butterflöckchen, je eine Prise Salz und Zimt, 1 Eidotter, 1–2 Eßlöffel Zitronensaft und wenig Wasser werden zu einem zarten Mürbteig verknetet. Man wellt ihn aus und legt ihn mit Rand in eine gefettete Springform. Dann bäckt man ihn hell gar und bestreicht nun den Boden mit einem Mandelpudding. Darauf legt man helle und dunkle Trauben und gießt einen Geleeguß darüber. Der Rand der Torte wird mit steifgeschlagenem und mit Vanillezucker gesüßtem Eiweiß garniert und dann mit schönen halben Walnüssen belegt.

Johannisbeertorte (152)

4 Eidotter, 2 Eßlöffel heißes Wasser, 150 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker und etwas Salz werden schaumig geschlagen; dann rührt man 150 g Mehl mit ½ Päckchen Backpulver darunter. Der steife Eischnee wird mit 50 g gesiebtem Stärkemehl daraufgegeben und locker daruntergezogen. Der Teig wird in eine kleine, gut gefettete Springform gefüllt und etwa 50 Minuten bei Mittelhitze ausgebacken. Nach völligem Erkalten schneidet man die Torte durch und füllt sie mit einem dicklich eingekochten Vanillepudding, unter den man etwa 250 g Johannisbeeren und noch 1–2 Eßlöffel Zucker gegeben hat. Die Torte wird auch oben dünn mit etwas Pudding bestrichen und mit gezuckerten Johannisbeeren belegt. Darüber gießt man einen klaren Geleeguß. Ist er erstarrt, werden große Tupfen von steifem gesüßtem Schlagrahm auf die Torte gesetzt und mit einer Johannisbeere bekrönt. Den Rand bestreicht man ebenfalls mit Sahne.



Eine gute Idee, Kuchen hübsch zu überzuckern

Es sieht gar zu kunstlos aus, einfach überzuckerte Kuchen auf den Tisch zu bringen. Da gibt es nun ein sehr einfaches Mittel, ihn besonders hübsch zu dekorieren. Man nimmt ein Spitzendeckchen aus Plastik, legt es auf den gestürzten und infolgedessen oben glatten Kuchen und überzuckert es sehr stark. Dann nimmt man das Deckchen weg und hat nun ein prächtiges Muster auf die Oberfläche gezaubert. In die Mitte setzt man noch eine Praline.

Man kann eine überraschende Wirkung erzielen, wenn der Kuchen zuerst mit einer weißen Glasur überzogen worden ist und man dann über das Plastikdeckchen Kakao- oder Schokoladenpulver streut. In Ermangelung eines Plastikdeckchens schneidet man ein hübsches Papierdeckchen: Ein rundes Stück Papier wird zu einem Achtel oder gar einem Sechzehntel zusammengelegt und ein beliebiges Muster ausgeschnitten. Wieder auseinandergefaltet, erscheint dann ein regelmäßiges Muster, das, mit Zucker oder Kakao überstreut, dem Kuchen die gefällige Dekoration gibt.







Und zum guten Gelingen Ihrer Rezepte — natürlich eine LEICHT-Anbauküche in „echtem" Kunststoff. Die praktische und formschöne Gestaltung ihrer Aggregate gewährleistet ein müheloses und schnelles Arbeiten in der Küche. Übrigens, die Oberflächenveredlung in „echtem" Kunststoff umschließt naht- und fugenlos auch alle gefährdeten Ecken und Kanten. Für ausführliche Informationen bitte einfach den Gutschein einsenden.

GEBRÜDER LEICHT – Abt. 34 MÖBELFABRIKEN SCHWÄBISCH GMÜND



GUTSCHEIN 34

Die Küche - unserer Zeit voraus



die meistgekaufte Diät-Margarine

Hersteller Walter Rau, Hilter/Teutoburger Wald



Badenia
FLAGGEN-MARKE

das edle echte
Schwarzwälder Kirschwasser,
das zu jedem Essen gehört —
es schafft immer Wohlbehagen!

Badenia-Brennerei, Offenburg/Baden

Feinschmecker verwenden zu vielen Speisen „BADENIA"-Kirschwasser!





Aprikosen-Kuchen (154)

Feine Obstkuchen

Lesen Sie bitte die Rezepte zu diesen Kuchen auf Seite 95

◀ Rhabarber-Kuchen (153)



Himbeer-Kuchen (155) ▶



Kennen Sie „burda-Moden" und die Sonderhefte aus dem Modenverlag Aenne Burda?

Außer den „BUNTEN BILD-REZEPTEN" gehören weitere sieben Objekte zu unserem Verlagsprogramm. Lassen Sie sich bei Ihrem Zeitschriftenhändler einmal unverbindlich zeigen:

„burda-Moden" — die Zeitschrift für die selbstschneidernde Frau, die mit ihrer Spitzenauflage von über 660 000 pro Monat zu den besten Frauen- und Modezeitschriften gehört. Ihr besonderes Kennzeichen: der grün-rote „bunte burda bogen", der ständig 60—70 Modelle zum Nachschneidern enthält und die Schnittabnahme spielend leicht macht. Einzelpreis DM 1,70, im Abonnement DM 1,50.

„burda-MODESONDERHEFT" — das halbjährlich zur Saisoneröffnung erscheinende elegante Modejournal in exklusiver Ausstattung. An Hand von prachtvollen Fotos und ausgezeichneten Informationstexten bietet es jeweils einen umfassenden Überblick über die neue Mode. Mit anspruchsvollem Schnittmusterteil und Schnittbogen. Preis: DM 3,80.

„bunte Maskerade" — jedes Jahr pünktlich am 11. 11. zu Beginn der närrischen Zeit im Handel und jedesmal bereits nach kurzer Zeit ausverkauft. Eine köstliche Fundgrube für Faschingskostüme jeden Typs und für jedes Alter. Vom kostbaren Stilkostüm bis zur heiteren, improvisierten In-letzter-Minute-Maskerade ist alles vertreten. Preis DM 2,50.

Weitere unperiodische Sonderhefte, die sich großer Beliebtheit erfreuen:

burda-Kindermoden, Preis: DM 2,80
burda-Wäscheheft, Preis: DM 2,50
burda Unser Baby, Preis: DM 2,50
…nmoden, Preis: DM 1,50

die meistgekaufte Diät-Margarine

Hersteller Walter Rau, Hilter/Teutoburger Wald

Speisen „B…

… zu beziehen oder direkt vom

…URG/BADEN.

Feine Obstkuchen

SEITE 92/93

Rhabarber-Kuchen (153)

Für den Teig streicht man zuerst 150 g gut ausgepreßten Quark durch ein Sieb, verrührt ihn mit 1 Eßlöffel Milch, einem ganzen Ei und 2 Eigelb, 6 Eßlöffel Öl, 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker und einer Prise Salz. 150 g gesiebtes und mit 1 Päckchen Dr. Oetker „Backin" gemischtes Mehl gibt man nun löffelweise dazu, weitere 150 g Mehl knetet man nach und nach darunter. Der Teig wird dann ausgerollt und auf ein gefettetes Backblech gelegt.
Für den Belag werden 1½ kg Rhabarber gut gewaschen, abgetrocknet, aber nicht abgezogen, und in etwa 1½ cm dicke Stücke geschnitten. Man zuckert ihn ein, läßt ihn einige Zeit im Saft ziehen. Unter ständigem Rühren wird er dann stark erhitzt, bis er glasig geworden ist, darf aber nicht zerfallen! Danach gibt man den Rhabarber auf ein Sieb zum Abtropfen und läßt ihn erkalten.
Nun verrührt man ¼ Liter kalten Rhabarbersaft mit 4 Eßlöffel Puddingpulver Vanillegeschmack und gießt ihn in den übrigen bereits kochenden Saft unter ständigem Rühren ein. Man läßt noch einmal kurz aufkochen, gibt den gut abgetropften Rhabarber darunter und stellt ihn kalt. Dann wird er gleichmäßig auf den Teig gestrichen, wobei am Rand etwa 1 cm frei bleiben muß.
Die Backzeit beträgt bei starker Hitze etwa 25 Minuten.
Für den Guß schlägt man die übrigen 2 Eiweiß zu sehr steifem Schnee und gibt nach und nach löffelweise 50 g Zucker darunter. Etwa 10 Minuten vor Beendigung der Backzeit wird der Eischnee gleichmäßig auf den Rhabarber gestrichen und mit 25 g feingeschnittenen Mandeln bestreut. Dann bäckt man den Kuchen fertig.

Aprikosen-Kuchen (154)

200 g DIAMANT-MEHL-Extra, 50 g Stärkemehl, 125 g Fett, 70 g Zucker, wenig Salz, 1 Kaffeelöffel Backpulver, etwas geriebene Zitronenschale, 1 Ei und notfalls 1 Eßlöffel Rahm werden gut verknetet. Man wellt den Teig aus und legt ihn mit Rand in eine gefettete Springform, in der er kurz vorgebacken wird. Dann gibt man halbierte Aprikosen darauf. Für den Guß werden 2 Eidotter mit 2 Eßlöffel Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Eßlöffel Kartoffelmehl und 2 Eßlöffel saurem Rahm verrührt. Man zieht den Schnee von dem übrigen Eiweiß darunter und gießt diese Masse über den Kuchen, der nun fertig gebacken wird.

Himbeer-Kuchen (155)

5 Eidotter, 5 Eßlöffel Wasser, 300 g Zucker, eine kleine Prise Salz und etwas Zitronensaft werden schaumiggerührt. Man gibt 125 g DIAMANT-MEHL-Extra, 125 g Stärkemehl, 1 gehäuften Kaffeelöffel Backpulver, gesiebt und gemischt, daran und fügt zuletzt den steifen Eischnee von dem übrigen Eiweiß vorsichtig hinzu. Der Teig wird in einer nicht zu großen, gut gefetteten Springform hell ausgebacken und nach dem Erkalten durchgeschnitten. Für die Füllung verschlägt man 500 g Rahmquark mit 2 Päckchen Vanillezucker und 4 Eßlöffel Zucker, gibt je eine Prise Muskat, Ingwer und Salz dazu, nimmt davon 1 gute Tasse voll zum Bestreichen weg und fügt an den Rest etwa 300 g reife Himbeeren. Damit füllt man den Kuchen und überzieht ihn dann mit dem übrigbehaltenen weißen Quark. Zuletzt garniert man ihn noch mit besonders schönen Himbeeren.

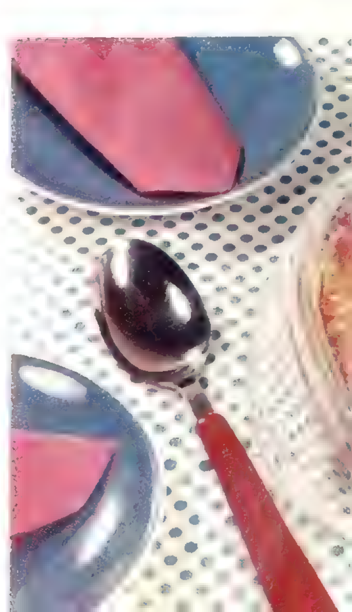


Der Kuchen löst sich schön aus der Backform, wenn man sie zuvor gut fettet und helle Semmelbrösel einstreut. Dabei ist zu beachten, daß die angewärmte Form wieder kaltgestellt wird und das Fett erstarrt, sonst dringt es sofort in den Teig ein. In diesem Falle würde der Kuchen trotz der Brösel ankleben.

Erdbeer-Pie (156)

Überflammter Himbeer-Kuchen (157)







Obst-Strudel und Pie

Lesen Sie bitte die Rezepte zu diesen Kuchen auf Seite 98

Kirschmichel (159)

Weichsel-Pie (158)



Feiner Obst-Strudel (160)



Obst-Strudel und Pie

SEITE 96/97

Erdbeer-Pie (156)

200 g Aurora-Mehl, 80 g Butter oder Margarine, 1 Ei, 1 Eßlöffel Zitronensaft, 3 Eßlöffel Zucker, etwas Salz und ein wenig Zimt verknetet man zu einem zarten Mürbteig, der nach kurzem Ruhen ausgewellt wird. Man legt nun eine runde Teigplatte in eine gefettete Springform und setzt von ausgestochenen runden und dann halbierten Plätzchen einen Rand ein, indem man jeweils ein Plätzchen über das andere wie Schindeln legt. Man bäckt den Kuchen hell aus und rührt während dieser Zeit 3 Eidotter mit 3 Eßlöffel Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker glatt. Die Masse wird mit 1–2 Gläschen Kirschwasser und einem Strich Muskat gewürzt und dann mit 4 Blatt aufgelöster Gelatine verrührt. Man gibt nun auf den Teigboden 250 g zerdrückte und leicht durchgezuckerte Erdbeeren und darauf die Eiercreme, die bereits zu steifen beginnt. Wenn sie ganz steif ist, garniert man sie noch mit halbierten Erdbeeren, mit der Schnittfläche nach oben.

Überflammter Himbeer-Kuchen (157)

150 g Aurora-Mehl, 1 Eßlöffel Stärkemehl, 1 Kaffeelöffel Backpulver, 60 g Butter, 40 g geriebene Haselnüsse oder gewiegte Kokosflocken, 2 Eidotter, etwas geriebene Zitronenschale, 2 Eßlöffel Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker verknetet man zu einem Teig, den man nach kurzer Ruhezeit dick auswellt und mit Rand in eine gefettete Springform gibt. Ist er hell ausgebacken, füllt man einen dicklich gekochten Vanillepudding ein, versenkt in diesen nahezu 500 g durchgezuckerte Himbeeren, bestreut den Vanillepudding mit etwas Semmelbröseln und überzieht ihn dann mit dem sehr steifgeschlagenen übrigbehaltenen Eiweiß. Man süßt den Schnee mit gesiebtem Puderzucker, steckt schöne Himbeeren hinein und überflammt nun den Schnee, so daß er hellgelb wird. Da die gezuckerten Himbeeren stark saften, darf man den Kuchen erst kurz vor dem Servieren fertigmachen.

Weichsel-Pie (158)

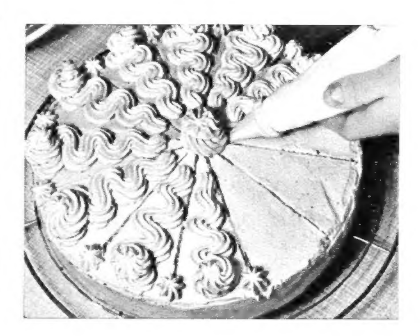
250 g Aurora-Mehl, 100 g Butter oder Margarine, 1 Ei, 2 Eßlöffel Zucker; eine Prise Salz, etwas geriebene Zitronenschale und 1 Eßlöffel Zitronensaft verknetet man zu einem Teig, der ausgewellt und mit Rand in eine gefettete feuerfeste Form gelegt wird. Dann entkernt man 500 g große Weichseln, gibt 3 gute Eßlöffel Zucker, 3 Eßlöffel in etwas Butter geröstete Semmelbrösel und eine Prise Zimt darunter. Das Obst verteilt man auf dem Teig und legt vom Rest des Teiges ausgeradelte Streifen darauf. Mit einem verrührten Eidotter wird das Pie bestrichen und in der Röhre goldgelb gebacken.

Kirschmichel (159)

60 g Butter oder Margarine rührt man mit 125 g Zucker und 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker sowie mit 3–4 Tropfen „Backöl Bittermandel", 2 Eiern und 150 g Grieß geschmeidig. Dann werden 125 g Mehl mit 3 gestrichenen Teelöffel „Backin" gemischt und gesiebt, mit 1/4 Liter Milch nach und nach darangegeben und mit 500 g dunklen Süßkirschen gut verrührt. Man füllt den Teig in eine Auflaufform und bäckt ihn, dabei den Rost auf die untere Schiene geschoben, 50–60 Minuten bei guter Mittelhitze.

Feiner Obst-Strudel (160)

300 g Mehl werden mit einer Prise Salz, 1–2 Eßlöffel Öl und etwas warmem Wasser tüchtig verknetet, bis der Teig schön zart ist; dann läßt man ihn 1/2 Stunde zugedeckt ruhen. Hierauf wird er ausgewellt, dünn ausgezogen, mit saurem Rahm bestrichen, mit Zucker bestreut, mit entkernten Kirschen und sehr feingeschnittenen Äpfeln belegt. Man rollt den Strudel zusammen und bäckt ihn goldgelb. Während der Backzeit wird er wiederholt mit Butter bestrichen und nach dem Auskühlen dick mit Vanillezucker bestreut.

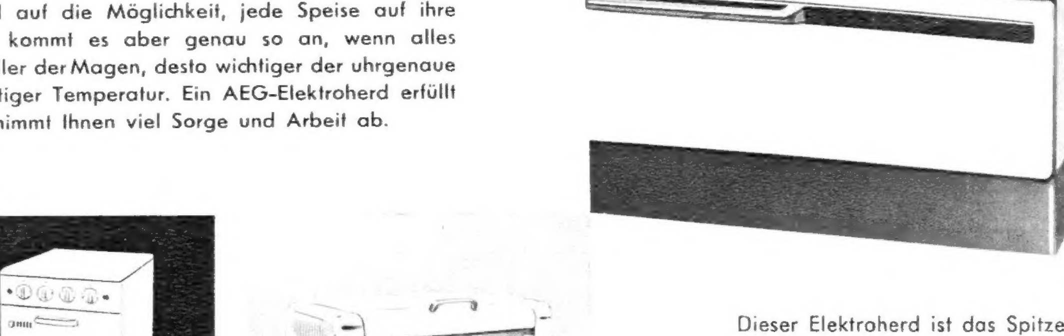


Buttercreme oder Eischnee muß zum Aufspritzen sehr steifgeschlagen sein; Buttercreme verrührt man am besten mit etwas Pudding, sie ist dann weniger schwer und fett. Man kann die Torte zuerst mit Creme bestreichen, in 12 oder 16 Teile markieren und dann mit einfachen, nicht überladenen Mustern bespritzen. Dazu nimmt man je nach Übung einen Spritzsack oder eine Garniturspritze.

man nehme...

heißt es in vielen Kochbüchern, wenn es um die genaue Menge und richtige Auswahl der „Zutaten" geht. Die feine Abstimmung gibt erst dem Gericht die „Spitze" und macht es zu einer lukullischen Kostbarkeit für den Feinschmecker.

Auf den richtigen Herd und auf die Möglichkeit, jede Speise auf ihre besondere Art zu bereiten, kommt es aber genau so an, wenn alles gelingen soll. Je anspruchsvoller der Magen, desto wichtiger der uhrgenaue Ablauf der Kochzeit bei richtiger Temperatur. Ein AEG-Elektroherd erfüllt diese Voraussetzungen und nimmt Ihnen viel Sorge und Arbeit ab.

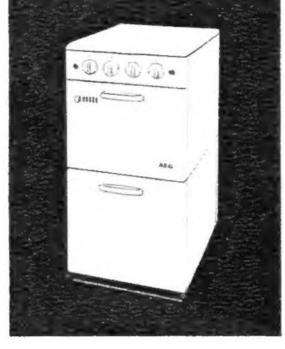


Dieser Elektroherd ist das Spitzenmodell der bewährten AEG-Elektroherde. Er vereint die neuesten Erkenntnisse der Kochtechnik in wirtschaftlicher und arbeitsparender Weise.

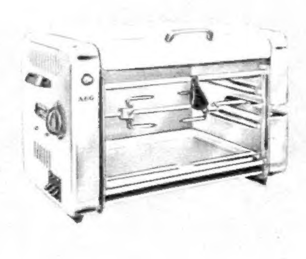
Beaufsichtigung und Kontrolle des Kochvorganges durch Vollautomatik. Automatische Zeitschaltuhr. Neuartige Bratofenschaltung mit kombiniertem Wählschalter. AEG-Regla-Blitzkochplatten. Temperaturüberwachung durch Thermostat.



AEG-Elektroherd „Record"
mit 3 und 4 Kochstellen, AEG-Regla-Blitzkochplatte, Automatik-Bratofen . . . . . . ab 362,— DM

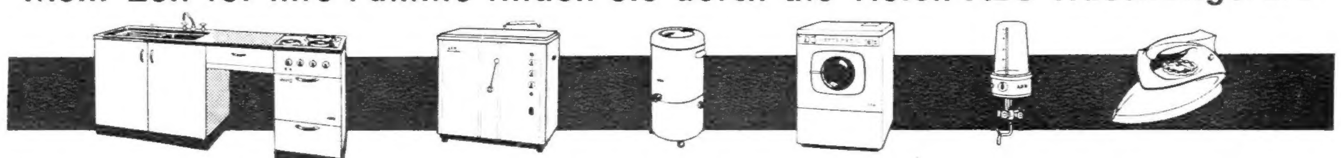


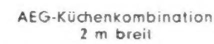
AEG-Kleinküche mit Unterschrank
2 Kochstellen, auf Wunsch AEG-Regla-Blitzkochplatte, Automatik-Bratofen . . . . . ab 237,— DM



AEG-Infra-Grill
hochglanz-verchromte Außenteile, Deckel aufklappbar, mit rotierendem Bratspieß und Schaltuhr . . . . ab 203,— DM

Mehr Zeit für Ihre Familie finden Sie durch die vielen AEG-Haushaltgeräte





AEG-Küchenkombination 2 m breit

Waschkombination „AEG-Lavalux"

Wäscheschleuder rundes Modell

Waschautomat LAVAMAT

Kochend-wassergerät „AEG-Thermofix"

AEG-Bügelautomat „Perfect"



-ELEKTROGERÄTE - MILLIONENFACH BEWÄHRT